

～食選力UP↑講座～

お魚、学ぶ講座 26限目

入門コース！太刀魚

10月25日（木） 19：00～

参加費

4,000円（材料費含む）

※お酒などのお持込はフリー

参加
条件

本講座1年未満の方を対象。

場所

@一般社団法人ローカリズム推進楽会

chat&cooking studio

『食ool!(く～る!)』広島市中区三川町

(とうかさん近く)



申し込み

10月22日（月）12時までに

FBの参加ボタンを押してね！

※初めての方は

下記、申し込みフォームでお申込みください。

<http://www.local-fan.or.jp/>

hirayama@local-fan.or.jp



内容

釣りでとれた太刀魚を市場では釣り太刀と呼び、網でとれた太刀魚に比べかなり高値で取引されます。

釣り太刀は、網でとれた様な擦れた傷がなくキンピカです☆

しかも網でとれた様な打ち身もなく綺麗な状態ですので刺身で食べることが出来ます♪

今回もみんなで捌いて刺身、たたきを作ります。脂がよくのった大型の太刀魚を食尽くしましょう！！

当日、太刀魚の入荷がない場合は他の魚となります。

【お問い合わせ】

一般社団法人ローカリズム推進楽会

広島市中区三川町9-9-1203

(090) 4148-2261 (担当；平山)

