

～食選力UP↑講座～

# お魚、学ぶ講座 26 限目 実践コース！太刀魚

10月23日（火）

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

定員

申込先着 実践者6名、見学者6名  
（最少開催人数 3名）

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（とうかささん近く）



申し込み

10月20日（土）12:00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](mailto: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。脂がよくのつた大型の太刀魚を食べましょう！！

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）

