

～食選力UP↑講座～

# お魚、学ぶ講座 さわら

28限目

実践コース1月22日(火) 19:00～  
入門コース1月24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

実践コースは、本講座1年以上、もしくは飲食店での魚介調理も実務経験者。  
入門コースは、それ以外となります。



募集  
人員

15名(最低開催人数3名)

@一般社団法人ローカリズム推進楽会  
chat&cooking studio

場所

『食ool!(く～る!)』広島市中区三川町  
(とうかさん近く)



申し込み

1月20日(日) 締め切り後のキャンセルは  
キャンセル料が発生致します。

※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

魚へんに春と書くサワラですが美味しい旬は冬♪

この時季のサワラは寒鱈と呼ばれ脂のりが抜群です。

\*捌いてお刺身、タタキ造り。

\*フライ、味噌漬け、漬け丼でサワラの食べ尽くし。(実践コースは、内容が変わる場合があります。)

\*座学は、サワラの生態と漁法

\*味噌漬け造り(お持ち帰り用)別途料金必要。お申込み時に必要数を記載下さいませ。(1切れ350円～450円相場となります。)

【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)