



11月12月限定講座!!



魚の料理教室

～お魚料理を得意料理にしませんか～

魚一尾をおろして美味しく頂きましょう♪

部位や骨、さばく手順を覚え、美味しさにつながるコツも覚えましょう。

初心者さん
大歓迎!!

得意なお料理になりますよ（^O^☆♪

講座概要



【日 時】 11月7日（火）18：30～21：00

【内 容】 「カレイ」

レッスンメニュー ・ 観音びらき 「香草パン粉焼き」
・ 五枚おろし 「中華風蒸しもの」

※入荷状況によっては食材・メニューが変更となる場合がございます。

【受講料】 6,050円(税込・材料費込)

【お申し込みアドレス】

http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index_myself/53892/

【申込締切】 11月1日(水)



【日 時】 12月15日（金）18：30～21：00

【内 容】 「鯛」

レッスンメニュー ・ 三枚おろし「ユッケ風サラダ」
・ 皮をはぐ 「カリッと焼くポアレ」
「鯛茶漬け」「潮汁」

※入荷状況によっては食材・メニューが変更となる場合がございます。

【受講料】 6,050円(税込・材料費込)

【お申し込みアドレス】

http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index_myself/53893/

【申込締切】 12月8日(金)



【講 師】 東 真由美

【資 格】 栄養士

【申込方法】 窓口か上記URLをクリックしてお申し込みください。

【定 員】 各12名

【持 参 物】 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

