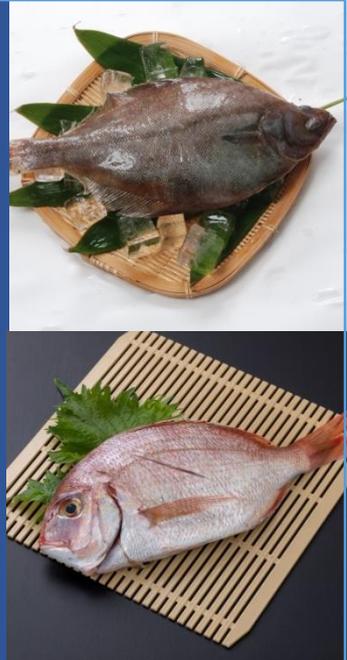




魚料理教室



～お魚料理を得意料理にしませんか～

魚の構造を知り、包丁の刃が魚の骨に当たる感覚、皮をむく力加減などを習得し、いろいろな魚のおろし方を覚えましょう。スーパーで買った丸1匹の魚も、釣った魚も、おいしく味わえます。

初心者さん
大歓迎!!

～ レッスンメニュー ～

1月25日	金目鯛	三枚おろし	かぶら蒸し
2月22日	イカ	イカのさばき方	イカだんご
3月21日	寒サワラ	三枚おろし	幽庵焼き

※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。

【講師】 東 真由美

【受講日】 木曜日 18:30～21:00

【入会金】 3,300円 (税込) ※入会時限りです。

【月謝】 月1回 7,150円 (税込・材料費込)

ご検討中の方へ

見学のご案内

◆ 授業見学は無料です。(実習ではありません) 見学時間は1時間程度でお願いします。持ち物は特に必要ありません。

※ご予約は受講日程よりご希望の日をホームページのお問い合わせフォームかお電話にてお申込みください。



☎ 082-247-7124

730-0051 広島市中区大手町1-4-8

受付時間】 月～金 9:00～20:30
土 9:00～17:00

お問い合わせ・ご質問・ご見学のお申込み等お気軽にご連絡下さい。

ホームページはこちら👉

