

家庭で出来る簡単 魚のさばき方教室



元寿司店主を招き、魚のさばき方教室を行います。
内容は魚のさばき方とひもの作り方です。
ぜひご自宅でも実践してみてください！

講師

吉田忠彦さん

(元あわや寿司店主)



開催日：2019年5月25日（土）

<締め切り 5月14日（火）まで>

時間：午前9時30分～11時30分

場所：市民センター仁尾1階 調理室

定員：20人（先着順、達し次第締切）

※最少催行人数10人～

参加費：1人500円（魚代込）



※材料は仕入れの状況により
変更する場合がありますので
ご了承下さい。

★お申込みは参加料を添えて、まちづくり推進隊仁尾までお越し下さい。