

♥初心者向け!

市場の魚のプロが教えます!

イカのさばき方教室

2024年4月20日(土)12:30~15:00

市場で仕入れたスルメイカを丸ごと自分でさばきます!

イカをさばくのが初めてでも大丈夫。

魚のプロ、市場の仲卸に分かりやすく教えてもらえますよ!

お刺身とわた焼きを作って食べる教室です。

お刺身は盛り付け方も学べます♪ご飯とお味噌汁つき。



○場所 川崎市地方卸売市場南部市場 管理棟1階調理室

○参加費 1,500円 当日現金払い

※4月18日(木)以降のキャンセルはキャンセル料1,000円を頂戴いたします。

当日無断キャンセルされた方は、今後弊社が主催する教室にご参加いただけなくなる場合がございます。

○参加条件 高校生以上。イカをさばいたことがない方、
または苦手な方。(お子様とのご参加はご遠慮ください。)

○募集人数 12名 ※応募者多数の場合、抽選とさせていただきます。

○申し込み方法 川崎幸市場ホームページ内、3/28(木)に公開されるイカの
さばき方教室お申込みフォームよりご応募ください。(電話等での申し込みは承っ
ておりません)

○申込期間 3/28(木)昼12時 ~ 4/11(木)

川崎幸市場のHPはこちらから!

川崎幸市場 検索

めききのチカラ、さいわいいちば。



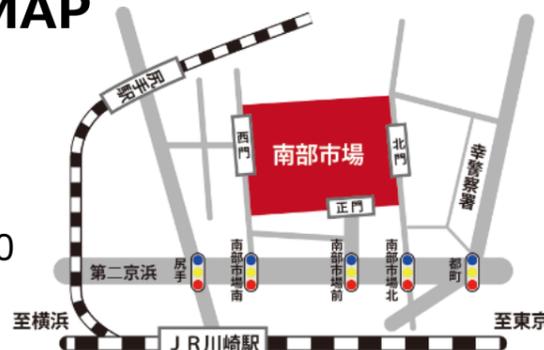
川崎幸市場は、川崎市地方卸売市場南部市場の愛称です。



川崎市幸区南幸町3-126-1
川崎市地方卸売市場南部市場
川崎市場管理株式会社
お問い合わせ 044-223-7140

(JR南武線尻手駅徒歩5分)

MAP



【予告】
『魚のさばき方教室』
5月18日(土)開催！

初心者向け！アジの三枚おろしに挑戦！

お刺身と簡単な唐揚げを作ります。

時間 12:30～ 参加費1,500円

ご飯・お味噌汁つき

詳細が決まり次第、公式HPやSNSにて

お知らせいたします。

(申込受付はHP内申込フォームより、

5月初旬ごろから開始予定です)