

～ 地元プロに教わる匠の技～ 松林 Diners Club



講師は地元「雄三通り商店街」
魚卓さん 浅見社長

お魚屋さんにも学ぼう！ プロに教わる魚の捌き方 1月29日(木) 10:00 - 14:00



新鮮な丸ごと一本の鰻を捌いて
「鰻のたたき」、「鰻フライ」にチャレンジ!!
調理したお魚で昼食とします。ぜひ、ご参加ください。

会場：松林公民館 実習室

募集人数：12名（18歳以上・抽選）

申込受付：1月6日(火)～15日(木) 申込フォームから

当落結果：1月20日(火)迄にメールにてご連絡します

参加費 1,500 円 (1/25迄に公民館窓口にてお支払い。



申込はこちらから

※お支払い後の払い戻しは致しかねます。ご承知おきください。
持ち物：主食(ご飯・おにぎり等)・飲み物・エプロン・三角巾・ふきん
講師：株式会社 魚卓 代表取締役社長 浅見 卓也

当日の模様を撮影し公民館ホームページ、館内掲示板等に掲出します。ご了承ください。

お問合せ 松林公民館 0467-52-1314 (9:00 - 17:00)

※申込時にお預かりする個人情報は、取り扱いに十分留意し、本事業の実施に係る事務以外には使用いたしません。
※事業報告のため、講座の様子を写真撮影およびHPへの掲載をさせていただく場合があります。ご了承ください。
※会場へお越しいただく場合は、公共交通機関をご利用いただき、車での来場はご遠慮ください。
※事業参加にあたって心配なことがあればご相談ください。