

お魚 さばき教室



茅ヶ崎の魚屋から教わる

8月28日(木) 10時~12時半

アジのさばき方を教わり、アジのパン粉焼きをつくろう！

対 象

小学校4年生から大人まで

(小学生は保護者同伴 ※お子さんのお手伝いをさせていただきます)

定 員

12名【先着】

申込期間

7月29日(火) ~

申 込 先

南湖公民館 電話・窓口にて
電話 0467-86-4355
住所 茅ヶ崎市南湖 6-15-1



会 場

ハマミーナまなびプラザ 調理室(茅ヶ崎市浜見平 11-1)

持 ち 物

使い慣れた包丁、エプロン、三角巾、飲み物

材 料 費

1200円

(8/20までに南湖公民館へお持ちください)

講師

株式会社魚卓 代表取締役
浅見 卓也 氏



茅ヶ崎市中海岸生まれ。茅ヶ崎第一中学卒業後、15歳で株式会社魚喜に入社し、魚の目利きや流通・販売を学んだ。36歳で鮮魚・青果を取り扱う株式会社魚卓を創業し、駅南口を中心とした地域活性化に取り組んでいる。小中学校や公民館、コミュニティーセンター等での講座の実績多数。

