

# お魚屋さんに学ぼう！ フコに教わる魚の捌き方 11月5日(木)10:00-14:00

## 今夜の夕食 私が捌いたお魚、ご賞味あれ！



新鮮な丸ごと一本の鰻を捌いて  
「鰻のたたき」と「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！

講師は地元「雄三通い商店街」  
お魚のフコ「魚卓」さんの 浅見社長



会場：松林公民館 実習室

対象：18才以上

募集人数：12名（申込制・抽選）

講師：株式会社 魚卓 代表取締役社長 浅見 卓也

申込期間：10月9日(金) 9時 ~ 10月18日(日)

申込方法：申込フォームから ※食品アレルギーのある方はご応募出来ません

参加費：1,500円（食材費を含みます）

※ 松林公民館窓口での事前払いとなります。

＜支払い期間＞ 10/21(水)~10/27(火) 9:00-17:00

持ち物：主食（ご飯・おにぎり等）、飲み物、エプロン、三角巾（バンダナ等可）、ふきん



申込フォームは  
こちらから

当日の様子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。

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。

※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。