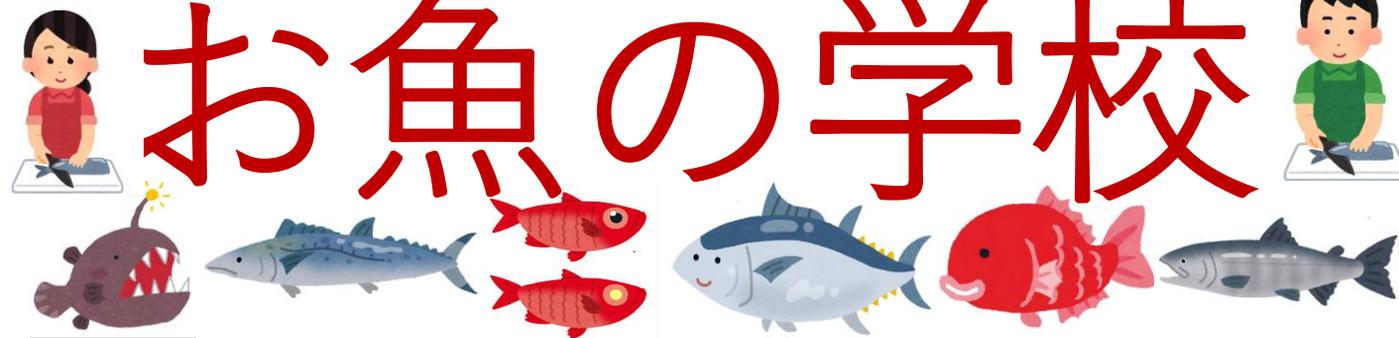


年末年始のごちそうやおもてなしの一品として、お刺身盛りにチャレンジ!!
隠岐の島や日本海直送のとれたてお魚を捌いてみよう!



(日程)
12月25日 (月)
(時間) 13:00 ~ 16:00
(室名) 多目的兼調理実習室
(講師) 平井篤 隠岐の島水産
(対象) 18歳以上 6名まで
(費用) 2000円 スワンホールに前納

まるごと1本
頭付きの魚
を扱います
とれたての魚が届きます

初心者でも包丁の
持ち方から丁寧に
ご指導します
道具選びは大事

ご家庭で、お造りを
一人で仕上げられる
ようになります
お正月には家族をもてなそう

新鮮なお魚なので
当日お魚はお持ち
帰りいただけます
ご家族用にお持ち帰りください

(キャッシュレス決済クレジットカード使用可)
食材費1回分4000円
現金で初回に 講師へお渡し下さい
(つり銭がないようにお願いします)

※講座日にご持参いただくもの
筆記用具、エプロン、三角巾・清潔なタオル3枚
持ち帰り用の保冷バッグやクーラーボックス
氷や凍らせた保冷剤

魚の調理は
出刃包丁と柳刃包丁を使用します。
初心者の方でも、安全に取り扱えるよう、
講師が丁寧に指導します。
ご自身で出刃包丁と柳刃包丁をお持ちで
あれば、当日ご持参ください
包丁の手入れもご指導します
ご自宅に砥石があれば
ご持参ください。
手入れされた切れ味の良い道具と
料理の仕上がり具合は比例します



新しく道具(包丁)の購入をご検討の方は、
の包丁を、特別価格でご購入いただけます
講座当日に、講師から説明がありますので、ご相談下さい。
開催期間中、途中参加も可能です。お問い合わせください。

スワンホール 伊丹市青少年センター
兵庫県伊丹市昆陽池2-1

072-779-5661 Itami2@nem-shiteikanri.jp
<https://nem-shiteikanri.jp/shisetsu/itami/>



スワンホール
ホームページ



申込QRコード