

## 男性の料理教室

# さかなのさばきかた 魚の捌き方講座

プロの料理人を講師に 基本となる魚の捌き方  
(頭と内臓の処理、うろこ・ぬめりとり、骨抜き、  
三枚おろし等) を学んでみませんか。  
捌いた魚は刺身、あら汁、焼き魚などに調理  
します。講師は市内居酒屋「千倉亭」の店長さん  
にお願いします。  
この機会にプロの技、コツを習得して魚料理の  
腕を上げてみませんか。



- 日 時： 6月21日(日)9時20分～12時 (受付 9時10分～)
- 会 場： わろうべの里 (南部総合福祉センター) 2F 食のスタジオ
- 講 師： 清宮久稔 (せいみやひさとし) さん (市内居酒屋千倉亭店長)
- 参加対象： 市内在住・在勤・在学の男性10名 (小学校高学年以上子ども同伴可)
- 参加費： 500円 (食材費、当日徴収)
- 持参するもの： エプロン・三角巾・筆記用具 (マスク着用でお願いします)
- 申 込 み： 下記QRコードまたは、お電話にてお申し込みください。  
※申込多数の場合は、抽選により参加者を決定いたします。  
結果は、6月10(水)までに抽選結果をメールでご連絡します。
- 申込み締め切り：6月1日(月)15時まで  
※当日食材の鮮魚は時期のものを調達いたします事ご承知ください。



↑ 申込フォーム

### ----- 連絡先 -----

四街道市地域共創部みんなで課  
〒284-8555 四街道市鹿渡無番地  
TEL 043-420-7525  
E-mail yminnade@city.yotsukaido.chiba.jp

