

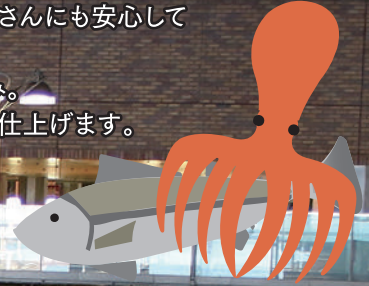
生きている魚を見て・触れて!!

普段は入れない仲卸市場へのご案内

パパッと作っちゃお!!

第7回 ☪ かまぼこ作っちゃおうぜ!!

「普段は料理をしない」「魚料理をしたことがない」というお父さんにも安心して参加していただけます。今回は「かまぼこ」を作ります。
どんな魚を捌くか、どんなかまぼこを作るかは当日のお楽しみ。
魚1匹を無駄なく使い、お刺身、スープなども添えて、1食分に仕上げます。
子供と一緒に作ると喜びも倍増ですよ!



協力

福岡魚食普及推進協議会
福岡水産物商業協同組合

魚が美味しい福岡のシンボリック「長浜鮮魚市場」。ここで海産物を仕入れている小売商や飲食店で構成する組合です。目利きも料理もプロ中のプロ。魚のことならお任せください!

※画像はイメージです

2018.8.18. 土 9:30~13:00

長浜鮮魚市場会館 2Fキッチン
(福岡市中央区長浜3-11-3)

参加費 2,000円

(材料費込、親子2人分 子供の追加+500/人)

定員 親子30名

対象 3歳以上の父子

※エプロン・ハンドタオルをご持参ください



↑お申込み
フォームは
こちら



講師 佐藤 彰子

福岡県生まれ。中村学園大学卒。古川クッキングスクールで学び始め、同スクールで講師を務めた。現在はスクールを退職し、自宅にて魚さばきや魚料理を中心としたお料理教室「IZUMI」を主宰。魚介をおいしくさせる料理ユニット「サカナグミ」のメンバーとしても活躍中。

【申し込み・お問い合わせ】ファザーリングジャパン九州 福島優一
TEL:090-9408-7672 mail:masakazu0157@yahoo.co.jp
ファザーリングジャパン九州(FJQ)のHPからどうぞ。(http://fjq.jp/)

父親であることを楽しもう
FJQ FATHERING JAPAN Q-SHU