

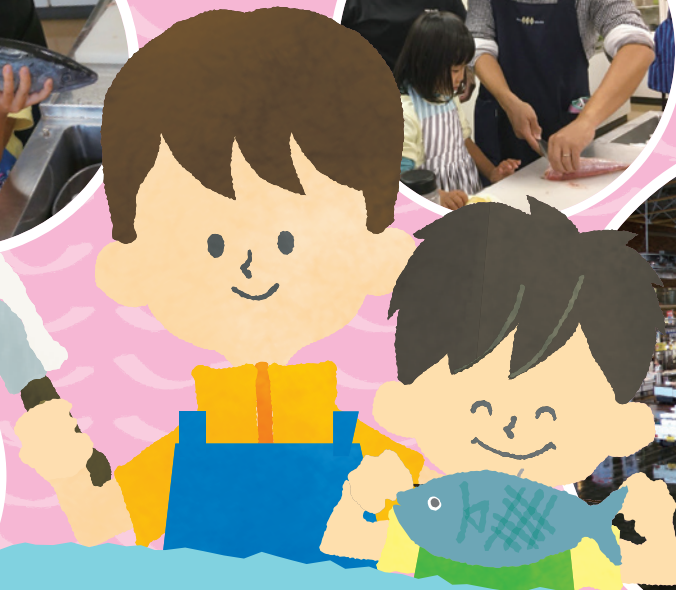
# 父と子のお料理教室

春の特別版!!

生きてる魚を  
見て・触れて!!



普段は入れない  
仲卸市場へのご案内



※画像はイメージです

## パパッと作っちゃお!!

第9回

### 春のおさかな弁当!

弁当箱を持参して、自分たちで作ったオカズを楽しく詰めよう!

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!

今回は捌いた魚を使って「春のおさかな弁当」を作ります! お弁当箱をご持参頂き、基本的なお弁当の作り方と詰める時のポイントをおさえて、楽しく作りましょう! どんな魚を捌くかは当日のお楽しみ! 魚一匹を捌き、基本の「刺身」も作り、一食に仕上げます。子どもと一緒に作ると喜びも倍増ですよ! 「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。

# 2019.3.2. 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、父子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、お弁当箱(父子各1つずつ)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からもどうぞ。(http://fjq.jp/)

父親であることを楽しもう

**FJQ FATHERING  
JAPAN  
Q-SHU**