

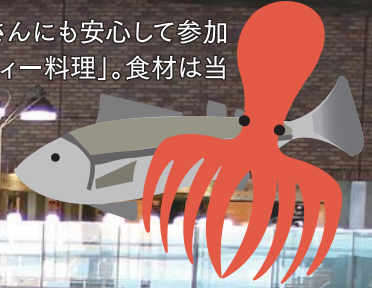
生きている魚を見て・触れて!!

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5回 長浜鮮魚市場で作ろうぜ!!

「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。今回はこれからの季節に大活躍の「パーティー料理」。食材は当日のお楽しみ。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  
博多銀鱗会

魚が美味しい福岡のシンボリック「長浜鮮魚市場」ここで働く仲卸会社の次世代を担う中堅若手集団です。魚のことならお任せください!

※画像はイメージです

2017.11.18.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 1,500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