

お魚屋さんから教わる

魚のさばき方と

「夏のお魚定食」

北欧では夏至にごちそうを食べて五穀豊穡を祈りお祝いをするそうです。やはぱーくの夏至祭では、矢巾町の魚屋さんの廣田さんをお招きして魚のさばき方を教わります。

お魚屋さんならではの新鮮な旬のお魚をご馳走にしてすごしませんか。

- 🍷 日時：平成30年6月16日(土)10:00~12:00
- 📍 場所：3階 キッチンスタジオ
- 👤 定員：10名
- 🍷 参加費：1,000円（事前申込が必要です）
- 👜 持ち物：エプロン、手拭きタオル
- 👤 講師：有限会社魚広 廣田 諭宇祐 さん
- 🍷 献立：旬のお刺身・塩焼き、タコ飯、しじみの味噌汁

🌿 市場で新鮮な旬のお魚を仕入れるため、お魚の種類はお楽しみです。カツオかな…?!



(イメージ写真)

海産物市場

6/17 (日) 10:00~15:00

洋野町「ひろの屋」の海産物や
美味しいだしの素など試食販売します。

3階エレベーターホール

販売：有限会社 魚広