

キッチン汚しません!!

食卓に父の刺身を出そう!!

築地仕込のお魚マイスターと一緒に、身近な食卓魚『タイ・アジ』のさばき方を学びます。広島弁では「しごーする」っていますね。しごした後は、美しい刺身の盛り付け方も学びましょう!!

とき：2018年2月11日(日)

14:00~16:30

会場：吉島公民館

広島市中区吉島西
三丁目2番10号

・参加者募集!
・初心者向け講座!

【集合・送迎】 14:00に指定の公民館に集合
場所が定まり次第告知を更新します。

【プログラム】 初心者向け講座です。さばいた経験の無い方は、この機会に習得してみたいかがでしょうか。

○キッチンを汚さないタイ・アジのさばき方を体験

※講師が指導しながら各自にさばいていただきます。

○妻・子に教えたい『魚の目利き』と『「さかな」の雑学』

○カッコイイ!! 刺し盛りに挑戦。

【対象・定員】 20人 パパ・プレパパ限定企画!

※成人男性向けプログラムです。初心者歓迎

※最低実施人数：10人

【参加費】 3,000円/人 (保険代・材料費・プログラム代含む)

【持参物】 三角巾(バンダナ可)、エプロン ※当日500円で販売有り

【参加申込み】 2018年2月6日(火)までに、メール・HPで申し込み



イメージ写真

※市場の品揃えや鮮度により、対象魚が変更となる場合があります。

【主催】 一般社団法人パパフレンド協会

【お問い合わせ先】 ホームページ <http://papafriend.jp/>

E-mail : papa-f@papafriend.jp

この事業は、平成29年度広島県省エネ活動促進補助金の一部を充てて実施します。



パパフレンド協会とは…

中国地方を中心に活動を行い、老若男女が「子育て」をキーワードに集まり繋がる場所を提供しています