



漁師工房 拓 × いすみライフスタイル研究所コラボ企画

いすみで

第3回 漁師直伝!



たこ飯&旬のお魚さばき方教室

ちまちマ同時開催♪

開催日時

5月8日(日)

開催時間

12:00~14:30 終了予定

募集人数

20名

場所

つどいの家 (いすみ市松丸2863)

参加費

3,500円 (材料費・軽食込み)
※1人でタコ1匹+魚を調理できます。

※お子様も参加できますので、詳しくはご相談下さい。

スケジュール



- 12:00 いすみ市「つどいの家」集合
オリエンテーション
- 12:15 実習・調理開始
- 13:45 試食・懇談
- 14:30 片づけ・アンケート・解散

※スケジュール、調理するお魚は
魚の都合により変更になる場合があります。
ご了承くださいませ。

いすみの郷土料理「たこ飯」は絶品!!

海の幸が豊富ないすみでおいしい魚貝類を調理できるように、大原の「漁師工房拓」中村亨さんから魚や海のあれこれについて、漁師直伝のさばき方ポイント、旬の魚の一番おいしい食べ方を教えてもらいましょう。

教室の後は簡単なお魚軽食をみんなでいただきます! どうぞお楽しみに。

集合場所: つどいの家 (旧千町保育所隣)

【参考】JR外房線大原駅発10:46

国吉駅着11:01 (駅よりレンタサイクルあり)

持ち物:
エプロン・三角巾・ゴム手袋◎当日は、地タコの販売もありますので
すぐに家で実践できますよ♪

漁師工房 拓 りょうしこうぼうたく

中村 亨、照代 食の宝庫 房総の海で
漁師一筋33年、家族で漁獲した魚を無添加で加工し、販売。自然派にこだわった海産物の提供を心掛けている。●お問合せ・お申込みは、WEBサイトをご利用ください。
サイトは【いすみスタイル】でご検索ください。お電話、FAXでも受け付けております。

NPO法人 いすみライフスタイル研究所

〒299-4692 千葉県いすみ市岬町長者 475
TEL :0470-62-6730 FAX :0470-62-6731
E-MAIL : isumi-style@bz03.plala.or.jp (共通)
WEB : http://www.isumi-style.com携帯からメルマガ「isumi-style通信」登録できます。
(無料)