

釧路の旬の魚介 & 野菜を使った

お料理教室のご案内

漁協
おすすめ!

この度、釧路市漁業協同組合 様にご協力いただき、釧路で水揚げされる新鮮な海産物を使用した料理教室を、昨年に引き続き今年度も下記のとおり開催することとなりましたので、ご案内申し上げます。

今年度は特定のレシピにとらわれず、みなさまに自由に調理していただく料理教室にしたいと考えております。水産課職員が捌き方・調理をサポートいたします。事前に作りたい料理を調べてもよいですし、当日食材を見てから調理方法を考えることももちろん可能です。調理器具及び調味料はこちらでご用意しますが、お好みの調味料等があれば持ち寄っていただいても構いません。

ご用意する食材は漁模様により直前になるまでわかりませんが、その分新鮮な食材をご用意させていただきます。多くの方々のご参加をお待ちしております。

記

【日 時】令和5年7月27日（木） 10:00～13:00

【会 場】釧路市交流プラザさいわい 4階 料理教室
(釧路市幸町9丁目1番地)

※駐車台数には限りがあります。建物正面の駐車場が満車の場合、建物裏（日銀側）にも駐車可能です。

【対 象】釧路市に長期滞在されている方
※長期滞在とは、釧路市外在住で3泊4日以上釧路市に滞在していることをいいます。(出張等除く)

【定 員】24名 ※申込締切：7月18日（火）

【内 容】釧路産のツブ貝ほか、釧路で水揚げされた海産物（シシャモ・カレイ・イワシ・花咲ガニ・マグロ等を予定）や釧路産の野菜の調理。
※漁模様により内容が変更になる可能性があります。

【参加費】1人 1,000円
※エプロン・三角巾をお持ちの方は持参してください。

【申込先・申込方法】釧路市 水産課まで、電話（0154-22-0191）またはEメール（su-suisan@city.kushiro.lg.jp）にてお申込ください。（※Eメールには、住所・氏名・生年月日・性別・電話番号を記載のこと）

【問合先】釧路市 水産課 田中・疋田（TEL：0154-22-0191）