

釧路の旬の魚介 & シカ肉を使った

お料理教室のご案内

くしろ長期滞在ビジネス研究会では、長期滞在のみなさまに釧路地域の食文化について知っていただく機会として、地元の食材を使った料理教室を実施しています。今年度については、海産物だけでなく釧路市阿寒町で生産販売されているブランド・エゾシカ肉「阿寒もみじ」を使用したメニューとなっています。

釧路ならではの料理をつくって、食べて、長期滞在のみなさまとの楽しい時間を過ごしていただければと考えております。

ぜひ、多くの方々のご参加をお待ちしております。

記

【日 時】令和7年8月27日（水） 10：00～13：00

【会 場】釧路市生涯学習センター（まなぼっと）6階 クッキングスタジオ
（釧路市幣舞町4-28）

【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 ※申込開始：7月28日（月） 申込締切：8月15日（金）
※参加者が多数の場合は、抽選で参加者を決定いたします。

【メニュー】エゾシカ肉のステーキやイワシの春巻き & つぶのブルギニョン
バター和え（東京・八芳園レシピ）など、釧路の食材を使ったメニューを調理いただきます。
※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 1,500円
※エプロン・三角巾をお持ちの方は持参してください。

【主 催】くしろ長期滞在ビジネス研究会・釧路市

【共 催】釧路市水産業対策協議会、一般社団法人釧路水産協会

【申込先・申込方法】

釧路市 市民協働推進課まで、お電話（0154-31-4538）または
Eメール（shi-shiminkyoudou@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・電話番号を記載してください。

【問合先】釧路市 市民協働推進課 小林・太田・小泉（TEL：0154-31-4538）