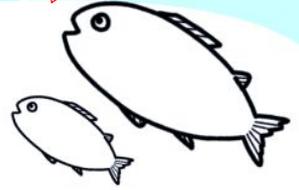


北アルプスの淡水魚を使った

料理教室

参加費
無料！



「魚をさばいたことがない！」という方も、「もっともっと腕を磨きたい！」という方も大歓迎！北アルプスのきれいな水で育った淡水魚を素材にした料理教室を開催します。一緒に料理を作って楽しく食べませんか。皆さまのご参加をお待ちしています。

1 主催

大北漁業協同組合連絡協議会
(北安中部漁協・木崎湖漁協・青木湖漁協・姫川上流漁協)

2 会場

大町市 平公民館 料理講習室 (※別添地図を参照)
(大町市平 10352-1 電話：0261-22-0694)

3 開催日時

平成29年3月26日(日) 午前10時から午後1時まで

4 内容

- ①講師による淡水魚のさばき方の実演
- ②北アルプスで育った淡水魚を使った料理教室

5 持参品

エプロン・三角巾・手ふき用タオル・ふきん

6 定員

20名程度
(希望者が多い場合は先着順とさせていただきますのでご了承ください。)

7 講師

調理師会大北支部常任理事・技能指導部長 中牧 美郎 氏

8 申込み方法

平成29年3月17日(金)までに電話またはFAXにより大北漁業協同組合連絡協議会事務局までお申込みください。(FAXの場合は別紙によりお申込みください。)

9 お問い合わせ

大北漁業協同組合連絡協議会(事務局：北安曇地方事務所農政課内)
電話：0261-23-6511
FAX：0261-23-6512



【Menu】

- ・シナノユキマスのヴァブール 香草風味
- ・メ木崎マスのてまり寿司
- ・シナノユキマスのタルタル仕立て
- ・菜の花の吸い物

※メニュー内容は変更する場合がございます。



写真は平成28年3月に開催した料理教室
実践メニュー「淡水魚のマドラス風(カレー
風味)」