

知ると重宝！5枚おろしと創作料理 初春のお魚料理教室

カレイで華麗なお料理！

好評をいただいたております「お魚料理教室」、今回は旬を迎えたアカ
「アカガレイ」がテーマです。鳥取ではよく見かける白身魚ですが、さば
きのコツを覚えれば、料理のバリエーションもグッと増え、さらにコス
アップ。新たな講師の方もお招きして、伝統の刺身から創作料理まで
作って味わいましょう。もちろん講師料理も楽しめますよUOW！



平成31年3月2日(土) 9:30~13:00

会場

エネトピアプラザ内 「クッキングスタジオ」

(鳥取市片原5-503 TEL0570-04-8833)

※駐車場は敷地内にあります。満車の場合は市営片原駐車場
を利用ください。駐車代はお手数ですがご負担願います。

旧「サルーテ」
です。名称が変
更になりました。

カレイ5枚おろしから
伝統の「こまぶり」
料理人直伝の「煮付」
も作りますッ！



参加費

1名1500円

※保険代を含む
※半身はお持ち帰りしていただく予定です。

定員 先着20名 です

プログラム

- ◇講師紹介 ◇魚さばき(1人につき1尾のカレイを5枚におろします)
- ◇地魚調理(さばいたカレイを使い3品予定) ※料理講師の創作料理(1品)と特製汁物も披露。
- ◇食事&意見交換(調理した料理、講師料理、ご飯、汁物を楽しみます)
- ◇珍味が当たる！地魚クイズ大会

今回の講師

「池田崇さん」(更科 店主)
鳥取市湖山にある和食処「更科」
の板場も担う池田さん。自ら市場
に足を運び魚を仕入れ、丁寧に
きめ細やかな仕事と美しい盛り
付けの料理に常連も多し。食事か
ら宴席、そして季節ごとに、訪れ
るお客様に高い満足をもたらして
くれています。

見栄えする
盛り付けも
ポイントですよ



主催・お申込み方法・お問い合わせ

- ★今回の料理教室は「魚さばき」から行います。その場でカレイをおろして、美味しい魚料理を作ります。調理は当日配布するレシピを参照して、班ごと(3~5人のグループ)で行います。
- ★おひとりからご家族、ご友人・知人などとともにご参加いただけます。事故対応のイベント保険に加入するため、申込みは参加者全員分の氏名、生年月日、性別も明記してお申込みください。(住所が別の場合は住所も明記)
- ★当日はエビを使った料理をお出しする予定です。アレルギー等ある方は申込時にお申し出ください。

以下を明記(書式は自由)の上、郵送、ファックス、メールのいずれかでお申込みください。
受付後、応募者多数の場合は抽選を行います。■応募締め切り:平成31年2月21日(木)必着
※参加者の方のみ参加証を2月23日までにお送りします。(参加証がある人のみ参加できます)

- ★魚っとりUOWUOW推進局会員 => (1)会員番号 (2)氏名
- ★非会員 => (1)住所 (2)氏名 (3)生年月日 (4)電話番号 (5)性別 (送り先)〒680-0056鳥取市職人町29

「鳥取情報文化研究所内」魚っとりUOWUOW推進局事務局
ファクス:0857-25-5509 電子メール:t-uowuow@tottori.to

◇主催:魚っとりUOWUOW推進局 Tel0857-25-5507(鳥取情報文化研究所内)



みんなで作る地魚料理は
格別のお味なんです！

