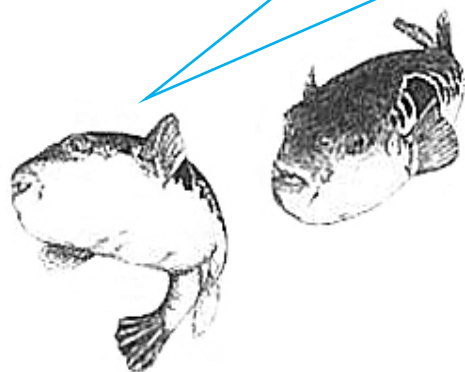


セミナー開催のお知らせ



ふぐ調理技術マイスター 準備コース

<会員及び会員関係者の皆様>

【開催日時】

令和4年11月9日(水) 午後1時半集合
午後2時～4時半
※終了後に懇親会を開催いたします。
会費 3,000円

【会場】 和彩「旬の郷」に於いて

店主 矢野賢造氏
神奈川県厚木市中町4-4-15 厚木TMビル2F
電話 050-5488-2101 (お問い合わせ)
「ぐるなび 検索」でお願いします。



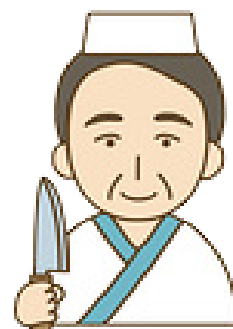
【内容】 丸ふぐ「とらふぐ」を使って処理・調理技術講習
デモンストレーションと調理指導
てっさ(菊盛)・ふぐのカラアゲ・鮫皮、とうとうみの処理・調理など

【講師】 調理技術指導者 やの けんぞう 矢野 賢造 氏
和彩「旬の郷」店主
(全日本ふぐ協会会員)

【参加費】 15,000円 (懇親会は別に、会場にて徴収です)

※当日の持ち物

・使い慣れた包丁・エプロン等・持ち帰り用タッパー・保冷バッグ等



主催：一般社団法人全日本ふぐ協会

お問い合わせ 会長 大田晶子まで
電話 090-3276-3635
FAX 077-588-3553

ホームページ URL <http://www.zenfuren.jp/>