

魚の捌き方講座

魚が新鮮で美味しい福井。自分で魚をおろせたら、もっと食卓が楽しく豊かになると思いませんか。

特別な道具がなくても大丈夫!ご参加おまちしております。

場所 ハーツつるが オアシス 講師 鴛田 洋美 氏 参戦 大人 1200円 1000円

持ち物 エプロン、三角巾、手拭(タオル等)

料理をあま対りしたことがない男性対象

*受付開始:10/1(締切10/30)

*定員は12名で、先着順です。

鯖カツバーガー 鯖のだしがしみる船場汁 混ぜて焼くだけりんごケーキ

(予定)

★県民せいきょうコールセンター★
TEL **0120-016-165**(平日8:30-20:00、土曜8:30-17:00)

★公益社団法人 ふくい・くらしの研究所★ TEL 0776-52-0626

FAX 0776-52-0660

MAIL kurashi_00017@fukuicoop.or.jp