

\\俺、いなだ!\\

成長するとふりになるよ!

魚さばの捌き方教室

魚のプロに学ぶ!

いなだを丸々一匹捌いてお造りにしよう!
道の駅まえばし赤城で新鮮な魚介類を扱う
「前橋赤城鮮魚センター」のスタッフが、
「魚の捌き方」や「魚の目利き」の仕方を伝授いたします。
みんなでお魚マスターを目指しましょう!!

\\すぱっ!\\

あっ!

\\お造りになっちゃった!\\

- 時間 15:30~17:30
- 場所 フードコート2階 調理室
- 料金 3,000円/組
- 定員 12組 ※1組あたり2名様まで
- 持ち物 エプロン、三角巾、参加費

2024.3.10 日 開催

道の駅まえばし  赤城 〒371-0048 群馬県前橋市田口町36番地

ご予約はこちらまで ☎ 027-233-0070 ✉ sns@maebashi-akagi.jp

※メールでのお申込みの場合、お名前、ご連絡先、お申込み人数をご記載ください。※ご予約は開催日の3日前(3月7日17:00)までにご予約をお願いいたします。

キャンセル規定

キャンセルは開催日の2日前(3月8日)の17:00までとなります。それ以降は材料準備の関係上、参加費の『100%』がキャンセル料として発生いたします。何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。