



わたくし、鯛よ♡

おめでたい魚の代表でございますの!

さば

第2弾!

魚のプロに学ぶ!

大好評の魚の捌き方教室の第2弾は、鯛を丸々一匹捌きます!

捌いた鯛は、半分は刺身、もう半分は焼魚や切り身にしましょう。

新鮮な魚介類を扱う「前橋赤城鮮魚センター」の熟練のスタッフが、詳しく丁寧に指導します。目指せ!みんなでお魚マスター!!

さばっ!!

いや〜んっ!!



お刺身に
なっちゃん♡

選べる!

お魚に合う
プレゼント付!

料 金 5,000円/組

定 員 12組 (1組2名様まで)

持ち物

エプロン、三角巾、参加費、
マイ包丁、マイまな板持参OK!

※ただし包丁は、ケースに入れるなど、安全に持ち運べる対策をお願いいたします。

2024.6.20 木 開催

15:00▶17:30 (受付14:45~) フードコート2階 調理室

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(6月17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(6月18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。