

\\わたくし、鯛よ♡\\

おめでたい魚の代表でございますの!

魚さばの捌き方教室

“魚”のプロに学ぶ!

大好評の魚の捌き方教室の第4弾は、鯛を丸々一匹捌きます!
捌いた鯛は、焼魚や煮魚、お造りにしましょう。
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、詳しく丁寧に指導いたします。
みんなで目指そう!お魚マスター!!

すぱっ!!

いゃーんっ!!



お刺身に
なっちゃったわ♡

オレは
カルパッチョ!!

\\私は鯛めし!!\\

- 時間 15:00▶17:00(受付14:45~)
- 場所 フードコート2階 調理室
- 料金 5,000円/人
- 定員 6名様
- 持ち物 エプロン、三角巾、参加費

2026.6.18 木 開催

道の駅まえばし  赤城

お問い合わせ ☎ 027-233-0070

※ご予約は材料準備の関係上、6月11日(木)17:00までにお願いいたします。

ご予約は
こちらから



キャンセル規定

キャンセルは開催日の一週間前(6月11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。