

マイレッスンの様子(9月・太刀魚)



2023.9.7

※マイレッスンは魚をテーマにしております。

※一尾を卸してもらい、3品程度の料理を2~3人分仕上げるスタイルです。

■ 料金は¥4,000円 (1部10時~5名・2部13時~3名)

10:00・13:00~先ずは魚のおろし方、食材知識の勉強。



・松正水産の魚・野口さんの野菜

次にテーマの魚の料理を作ります。(3~4人前程度)



仕上がりはこんな感じです※写真は今回の盛り付け例。



市場で買い物したり、食事が出る楽しいひと時を体験してみませんか？

東部市場では、関連事業所棟

市場の食堂(写真右)

を一般の人でも利用できます。

次回

10月12日木曜日 鰯 ¥3,000円

