

マイレッスンの様子(8月・魚クッキング)



2025.8.8

※マイレッスンは和食をテーマにしております。

※魚一尾を卸してもらい、和食料理を2〜3人分仕上げるスタイルです。

■ 料金は¥4,000円 (1部10時〜・2部13時〜)

10:00・13:00〜先ず今回は鱈を卸して。



・松正水産の魚介類 ・野口青果の野菜 ・大一青果の桃

・仕上がりはこんな感じです※写真は今回の盛り付け例。



鱈の押しずし・ちぬと夏野菜の炒め・桃くずきり。



市場で買い物したり、食事が出来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9月8日 木曜日 鮎です。

