



アジの三枚おろしに挑戦！

基本の魚のさばき方

魚をおろしてみたいけれど、きっかけがなくて・・・という方！ 築地で挑戦してみませんか。包丁の持ち方、魚の扱い方・洗い方、基本の三枚おろしの方法をお教えます。魚が捌けるようになると魚料理が楽しくなりますよ！

【日時】 2023年 **7月28日** (金)

①午前の部 10：00～12：00

②午後の部 13：00～15：00

※午前午後どちらも同じ内容です

【会場】 魚河岸スタジオ

(中央区築地6-26-1築地魚河岸3階)

内容

- ・魚のはなし
- ・基本の捌き方を学ぶ
- ・アジを三枚おろしにする
- ・講師が捌いたアジを試食する

※ご自身がおろしたアジはお持ち帰りいただきます。



<講師>

料理研究家・
料理アーティスト

小川明男

調理師専門学校を卒業後、有名料亭で15年修行し、調理師専門学校の講師に。現在は、テレビ番組での料理協力、ドラマ撮影、テレビ東京『TVチャンピオン』審査員、宮内庁での新年の儀、園遊会などの様々な分野も経験。キッチンスタジオブルック主催。

【定員】 16名 先着

【費用】 3,500円 当日会場にて現金でお支払い下さい。

【持ち物】エプロン、筆記用具、手拭き、持ち帰り容器

【講師】料理研究家・料理アーティスト 小川明男

<申し込み・お問い合わせ>

ブルッククッキングスクール

Mail: akio1386@gmail.com

TEL: 080-1106-1366



協力:NPO法人 築地食のまちづくり協議会

