

魚の捌き方講座←

毎年大好評！山本 信利氏による魚の捌き方講座です。←
 今回は「イカ料理と取れたてのお魚料理」(どんな魚かは
 当日まで楽しみに！)←
 魚の三枚おろしやイカの捌き方を教わり それを使った
 美味しいお料理を頂きます。←

日 時 10月28日 火曜日←
 10:00~13:00←
 場 所 熊西市民センター 調理室←
 定 員 16名←
 参加費 1500円 (昼食付き)←
 持ち物 三角巾 エプロン マスク←



お問い合わせ・申し込みは ←
 熊西市民センターまで 093 - 621 - 3182←



講師の山本さんご夫妻



獲れたてのお魚がクーラーボックスにいっぱい!!



参加者 18名
 食事のみ(職員) 2名
 講 師 2名
 スタッフ 4名

MENU

魚のフライ・なめろう・お刺身
 カルパッチョ・イカの酢の物
 ボイルイカのポテトサラダ詰め
 いもご飯・つみれ汁

講座日直前まで海水温が高くなかなか魚が取れないと言われていましたが…
 当日はぶり・ヒラス・サワラ・かつお・イカなどたくさんのお魚を持っていただき無事、魚の捌き方講座スタート！





真剣に教わり
真剣に捌く！



みなさん墨袋を破い
てイカがまっ黒に…
Σ(°Д°)



男性2名も
頑張ります



みなさんが捌いた
お魚とイカを奥様と
スタッフの皆さんが
美味しくお料理して
くださいました



あまりの多さにおなかがいっぱい



次回は
11月26日(水) 鹿瀬島先生の
「パイ生地を使ったお菓子作り」です

アンケート

皆さんアンケートの満足度は「満足」でした
さらに ほとんどの方は満足の前に「大」が
ついていました。

•楽しかったです。×2

•全てに満足の一言！！

•大変面白かったです。 ありがとうございます

•ふだん買わない大きな魚を捌く体験ができてとても良かったです。

(また魚を一から捌く体験がしてみたいです 頭や内臓処理から)

•色々な種類の魚を捌くことが出来て嬉しかったです。 丁寧に楽しく教えてくださって山本先生、
スタッフの皆さまありがとうございました。 全部美味しかったです

•色々な魚を見ることが出来て楽しかった。 作った料理全て美味しかったです。

•沢山の種類の魚を捌くことができて、とても勉強になりました。そして、お味噌汁のつみれやなめろう…
全部美味しかったです

•沢山のお魚を用意してくださり ありがとうございます。どのお料理も本当に美味しくて感動です！
家でも魚料理チャレンジしたいと思います。

•色どりよし、味よし、同じ方々と捌き方を習うことが出来て大変楽しかったです。