

男性料理教室

魚のさばき方講座

新潟の新鮮な魚を自分の手でさばいてみませんか。
はじめての方でも安心して学べる実践型の料理教室です。

令和8年 6月5日 金 10:30~13:00



メニュー

鯿の竜田揚げ、鯿の刺身、
南蛮エビの刺身、あら汁
(ご飯付き)

※水揚げ状況等によりメニュー内容が変更となる場合があります。
調理後は、会場で出来立てのお料理をお召し上がりいただきます。

会 場：小針青山公民館 調理室

対 象：18歳以上の男性

定 員：10名 応募多数の場合は抽選

参加費：1,500円（当日、現金でお支払いください）

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、手拭き、飲み物

講 師

にいがたぎょしょくふきゅうかい
新潟魚食普及の会

申込期限
5/13

申込方法は
裏面

主催・問合せ：小針青山公民館（TEL:025-230-1071）

申込方法

5月13日(水)までにお申し込みください

申込み用二次元コード

●インターネットの場合

- ・スマートフォンから

右の二次元コードを読み取ると申込画面につながります。

- ・パソコンから

小針青山公民館のホームページから申込画面につながります

※公民館からのメール(kobariaoyama.co@city.niigata.lg.jp)を受信できるように設定をお願いします。



●電話の場合

小針青山公民館 025-230-1071 (9時~21時)

- ①参加者のお名前 ②連絡先電話番号 などをお聞きします。

応募多数の場合は抽選となります。

結果は5月14日(木)から20日(水)までにメール・電話で全員にお知らせします。

5月21日(木)の時点で連絡が届かない場合は、公民館へ電話でお問い合わせ願います。

会場案内

◇JR 越後線小針駅から徒歩15分

◇バス JR新潟駅バスターミナルから

「信濃町線」、「浜浦町線」の西部営業所行きに乗り、バス停 小針2丁目 下車、徒歩2分

または「萬代橋ライン」青山乗換え「大堀線」に乗り、バス停 小針2丁目 下車、徒歩2分

◇自家用車 駐車場48台

できるだけ公共交通機関等をご利用ください。近隣店舗には、絶対に駐車しないでください。

