

魚のさばき方・干物づくり教室

主催：NPO法人 浜一街交流ネット唐津

地元産の材料にこだわった干ものをつくる唐津の（株）ヨシムラ（旧吉村商店）の職人さんから、唐津港で水揚げされたマアジとアカカマスの「さばき方と干ものづくり」を学びます。さばき方も干ものづくりも、ちょっとしたコツをおぼえれば簡単。いつでもご家庭で美味しい干ものをつくることができます。また、魚には体によい栄養成分がたくさん含まれています。ぜひ、この機会にご参加ください。※本教室は、佐賀県ふるさと寄附金「NPO等を指定した支援」による寄附金により実施させていただいています。

- ・日時 平成29年7月23日（日）10:00～12:00
- ・場所 アバンセ3F調理室
佐賀市天神三丁目2-11（どんだんどの森）
- ・定員 親子15組（小学生以上）定員になり次第締め切らせていただきます。
- ・参加費 親子一組500円
- ・申込先 NPO法人 浜一街交流ネット唐津 0955-74-3155（担当：森本）
- ・申込締切 平成29年7月20日（木）



会場



NPO法人
浜一街交流ネット唐津

〒847-0124 佐賀県唐津市浦7212-9
TEL(0955)74-3155 FAX(0955)58-9021
E-mail info@karatsu-hama.net
営業：09:00～17:00 休み：水、土、日祝日