

東京の魚、

親子で、

触れて、

食べて、

知ろう

キンメダイ

東京産水産物の 調理講習会

参加費
無料
(申込制)

申し込み方法は裏面をご覧ください

東京の魚というと馴染みが薄いかもしれません。

でも、東京には素晴らしい水産物がたくさんあります。プロの料理人による
東京産水産物の調理講習を通じて、その魅力を体感してください。

第1回

2024

8.25 日

第2回

2024

10.19 土

第3回

2024

11.3 日

参加対象者：東京都内在住の親子2人1組（お子様の年齢制限：10歳～18歳まで）

開催時間：13:00（所要時間：約2時間、受付：12:30～）

会場：織田調理師専門学校 第5校舎1階



東京都

東京産水産物の 調理講習会

イベントプログラム

EVENT PROGRAM

第1部

東京産水産物ってどんなもの？

- ・東京産水産物の特徴や魅力をご紹介します



マグロ

第2部

東京産水産物の調理講習会

講師 茶寮 一松 料理長 平井 善道

- ・東京産水産物の魅力を引き立てる、調理法を学ぶ
- ・調理したお魚料理を食べて、東京のお魚のおいしさを知る

申し込み詳細

- お申し込み期間 | 第1回 8月25日(日)開催 8月2日(金)10時～8月15日(木)18時まで
| 第2回 10月19日(土)開催 9月27日(金)10時～10月10日(木)18時まで
| 第3回 11月3日(日)開催 10月11日(金)10時～10月24日(木)18時まで



カツオ

- お申し込み方法 各回のお申し込み期間内にQRコード・URLにてお申し込みください。

QRコード 参加者名・連絡先を記載の上、右記QRコードよりお申し込みください。

URL <https://krs.bz/his/m/ehzyxhtndktjsfyfl7265>



- 抽選結果発表日 各回のお申し込み締切後4日以内（定員15組を超えた場合の抽選結果発表）

※本イベントは東京都在住の親御様1人、お子様1人の2人1組でのご参加のみとなります。

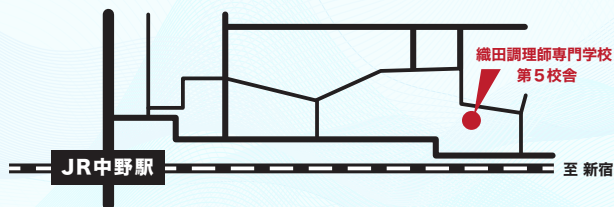
※定員15組を超えた場合は抽選にて決めさせていただきますので、ご了承ください。

※託児スペースはございません。安全管理の都合上、対象年齢外のお子様を同伴されてご来場いただいた場合、講習会へのご参加は認められません。

※本事業はお魚を中心に調理や試食を行うイベントのため、アレルギーをお持ちの方は十分にご注意ください。

アクセス

JR新宿駅からJR中野駅までは約5分
JR中野駅から徒歩約5分



お問い合わせ先

東京産水産物の調理講習会運営事務局

TEL: 050-1706-0464

営業時間: 10:00～16:00 (平日のみ)

主催: 東京都

開催協力: 一般社団法人東京都日本調理技能士会 /
東京都漁業協同組合連合会

