



東京の魚、親子で、触れて、食べて、知ろう

東京産水産物の調理講習会

東京の魚という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。



参加費
1,000円^(税込)
(申込制)

申し込み方法は裏面をご覧ください。

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
6.29 ^日	8.24 ^日	9.7 ^日	10.12 ^日	11.3 ^{祝月}

- 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** 12:00(所要時間:約3時間、受付:11:30~)
- 会場** 織田調理師専門学校 第5校舎(ODA 5)(東京都中野区中野5-30-6)



東京産水産物の調理講習会



イベントプログラム

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

第2部

東京産水産物の調理講習会

- | | | | | |
|-----|-------------|------------|----------|-------------------|
| 第1回 | 6月29日(日) | 講師: 菊池 正明様 | しち十二候 | 献立「浜鯛南蛮漬け」 |
| 第2回 | 8月24日(日) | 講師: 竹松 弘光様 | 肉よろず | 献立「赤烏賊と東京産里芋の田舎煮」 |
| 第3回 | 9月 7日(日) | 講師: 尾崎 一夫様 | KKRホテル東京 | 献立「伊佐木照り焼」 |
| 第4回 | 10月12日(日) | 講師: 齋藤 竜也様 | 神楽坂 富貴貫 | 献立「金目鯛みぞれ焼き」 |
| 第5回 | 11月 3日(祝・月) | 講師: 松本 昇様 | 金田中 | 献立「鰹焼霜含め煮」「鰹漬丼」 |

- ・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

■ご持参いただくもの

・エプロン・三角巾・手拭きタオル・筆記用具・飲み物(水分補給用)



●お申し込み期間

第1回	2025年 6月 29日(日)開催	6月 6日(金)10時~ 6月19日(木)18時まで
第2回	2025年 8月 24日(日)開催	8月 1日(金)10時~ 8月14日(木)18時まで
第3回	2025年 9月 7日(日)開催	8月15日(金)10時~ 8月28日(木)18時まで
第4回	2025年 10月 12日(日)開催	9月19日(金)10時~10月 2日(木)18時まで
第5回	2025年 11月 3日(祝・月)開催	10月10日(金)10時~10月23日(木)18時まで

●お申し込み方法

各回のお申し込み期間中にQRコード・URLにてお申し込みください。

※各回の募集期間中の受付となります。

QRコード

右のQRコードより、必要事項を記載のうえお申し込みください。

URL

<https://forms.gle/DKkx81ShA8WV3u8B6>

※お電話からでも申し込みいただけます。(TEL:03-5422-1146)



●抽選結果発表日

各回のお申し込み締め切りの翌日(定員15組を超えた場合の抽選結果発表)

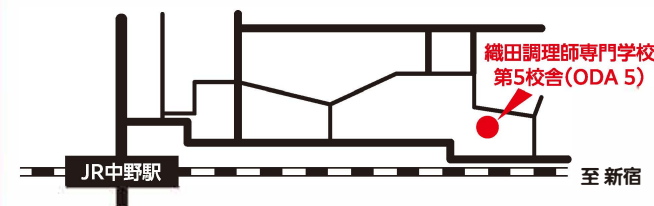
※本イベントは東京都在住の親御様1名、お子様1名の2人1組でのご参加のみとなります。

※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。

※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:03-5422-1146

営業時間:10:00~16:00(平日のみ)

E-mail: 2025.suisan@ohwada-gumi.co.jp

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