

男の料理塾

魚のさばき方&魚料理

令和8年 2月 8日(日)
10時30分～13時



講師

かい とも のり

甲斐 智則 さん (調理師、うおがし智 代表)

鮮魚店を営む講師が、さばき方のポイントや、
簡単でおいしい魚料理をやさしく教えてくださいます。
当日は市場から届く新鮮な魚を使って、実践的に学べます。
料理初心者も大歓迎！

献立

炊き込みご飯、フライ、あら汁

(献立は当日の仕入れ状況により変更になることがあります。)

場 所：コンパルホール4階 調理実習室
対 象：男性 (大分市在住・在勤・在学の方)
定 員：12名 (多数時抽選)

材 料 費：1,000円

持 ち 物：米1合、エプロン、手拭きタオル、飲み物

申込方法：電話097-574-5577 または 専用フォーム

申込期間：1月5日(月) 9:00～23日(金) 17:00

※1月26日(月)以降、電話にて当選者のみに結果をお知らせいたします。
1月30日(金)までに連絡がつかない場合はキャンセル扱いとさせていただきます。

託 児：生後6か月～就学前まで 要予約・無料・先着10名

魚



申込み
問合せ

大分市男女共同参画センター

たびねす

☎097-574-5577

大分市府内町1-5-38 コンパルホール2F