

No.	月	日	曜	教室名	開始時間	料金	定員	内容
1	4	19	金	紅ずわいがいの食べ方	PM 2:30～	1,000	20	紅ずわいがいを上手く食べる方法をお教えいたします。
2		25	木	真鯛のさばき方	PM 3:00～	1,200	16	まだいの刺身を作ります。
3	5	11	土	鱈のさばき方	AM 10:00～	2,000	10	鱈を1尾さばきます。お刺身・漬けに。
4		28	火	あじのさばき方	PM 3:00～	1,000	16	あじのたたきを作ります。
5	6	6	木	ばい貝づくし	PM 2:30～	1,500	16	バイ貝の刺身・ばい貝の煮付けを作ります。
6		27	木	白かれいの一夜干し	AM 10:00～	1,000	16	白かれい一夜干しの作り方。
7	7	6	土	あじの開き	PM 3:00～	1,000	16	あじの開きを作ります。
8		23	火	親子剣先いかの刺身	PM 3:00～	1,000	16	親子での教室です！剣先いかの刺身を作りますよ。
9	8	10	土	夏休み親子教室	PM 2:30～	1,500	20	夏休みの思い出に！浜の伝統！ ガラス玉網掛け浜の編み方に挑戦してみませんか？
10		12	木	太刀魚のさばき方	AM 10:00～	1,200	10	太刀魚の刺身を作ります。
11	9	28	土	赤がれいの一夜干し	AM 10:00～	1,000	16	赤がれいの一夜干しの作り方。
12	10	3	水	かます一夜干し	AM 10:00～	1,000	16	かますのさばき方・開き方。
13		25	金	料理女子のふくらぎのさばき方	AM 10:00～	1,000	16	料理女子集まれ～！ふくらぎの刺身を作りますよ！
14	11	9	土	料理男子のあおりいか刺身	PM 3:00～	1,000	16	あおりいかを刺身にして お持ち帰り。おつまみはこれで決まり！
15		16	土	いくらの作り方	PM 3:00～	3,500	8	鮭をまるごと1匹 さばきます。
16	12	3	火	平目のさばき方	PM 3:00～	1,500	10	平目の刺身に挑戦しましょう！
17		10	金	かわはぎ三味	AM 10:00～	1,000	16	かわはぎの刺身・一夜干し・味噌汁 かわはぎ三味！
18	1	26	土	やりのいか刺身	AM 10:00～	1,000	16	やりのいかの刺身を作ります。
19	2	1	土	かれいの煮付け	AM 10:00～	1,000	16	おいしい かれいの煮付け方。
20		22	土	子持ちやりのいかの煮付け	PM 3:00～	1,200	16	この時期だけの子持ちやりのいか。ぶちぶちの食感がたまりません
21	3	1	土	ほうぼうの刺身	PM 3:00～	1,000	16	刺身の作り方・おいしい料理法をお教えいたします。
22		22	土	にぎすのフライ	PM 3:00～	1,000	16	アツアツのフライ…美味しいです！

* 教室で作った料理はお持ち帰りしていただきます。

申込方法：裏面の申込書に必要事項をご記入の上、魚の駅「生地」へご持参いただくか、お電話・FAXでお申込み下さい。

体験時間：約2時間

場 所：黒部市コミュニティセンター 調理室

* 天候・漁により魚種が変わる事をご了承下さい。*

