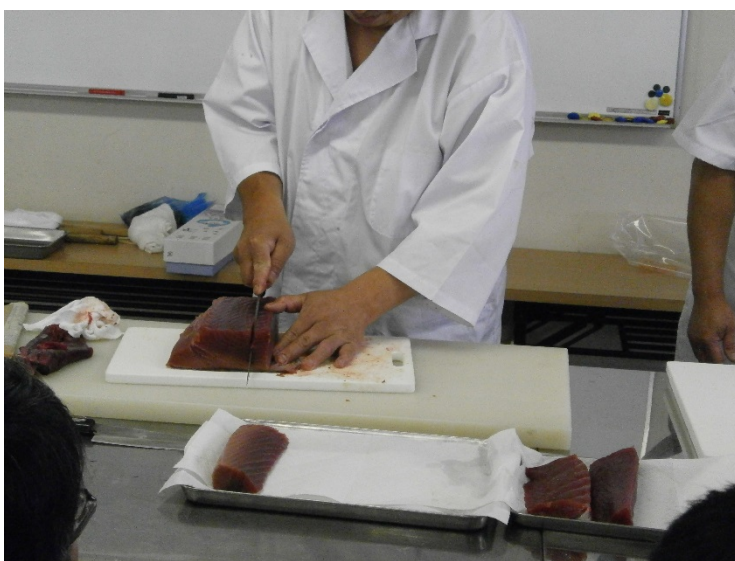


「プレミアムお魚料理教室」が開催されました

東京魚商業協同組合連合会青年部連合会（東京魚商青年部）が、魚好きの消費者に「一段上のプロの技」を教える「プレミアムお魚料理教室」を開催しました。以前このような東京魚商の料理教室に参加したことがある消費者を中心に呼びかけ 19 人が集まりました。フグ刺しの切り方、ヒガンフグの唐揚げ用切り方、インドマグロの柵や刺身づくり、イシガケ貝の殻むき、サザエの口開けなど高度な技に挑戦していました。参加費は 3,500 円と高めの設定にもかかわらず、参加者は「むしろ安いぐらい」と十分に納得した様子でした。



天然ミナミマグロの柵どりと刺身の切り方



フグの薄づくりに挑戦



サザエの口開けは手強い



タイの姿造り



カレイの姿造りも



皆で試食をしました