

抽選で各6組参加募集

# 魚のさばき方教室

～めざせ魚さばき方マイスター

きんめだい

今年は“金目鯛”をさばいて煮付けをつくります

**開催日** 平成30年6月2日（土）

**時間** 1回目 10:00～12:00（集合時間 9:50）  
2回目 11:40～13:40（集合時間 11:30）

**会場** 勝浦市役所隣り特設会場（勝浦市新官 1343 番地の1）

**参加者** 1回目 6組  
2回目 6組

**参加条件** ① 1組2名～4名（中学生以下は保護者同伴）  
② 事務局の指定する場所・時間に必ず集合していただける方

**内容** 新鮮な地魚をつかってさばき方を習った後にさばいた魚で“煮付け”を作ります。  
参加した方には、魚さばきマイスターの表彰式も行ないます。

**参加費** 1,000円/1組（材料費、保険料含みます。当日会場でお支払いいただきます。）

**持ち物** 特にありません。（使い捨てエプロンをご用意します）

**申込先** 〒299-5225 千葉県勝浦市墨名657-2 勝浦市商工会  
TEL：0470-73-0199 FAX：0470-73-0107

**申込み方法** 参加申込書に必要事項を記入の上、平成30年5月25日正午必着でお申し込みください。  
FAX送付後、必ず着信確認の電話を勝浦市商工会へ入れてください。

**当選者決定** 先着順ではございません。  
平成30年5月25日以降に、当選者に事務局よりご連絡を致します。

