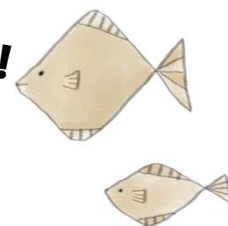




旬の魚と自然栽培野菜ランチ付き!

お魚さばき方道場!



開催
日時

11月10日 (日)

(11月ちまちま同時開催)

開催
時間

11:00~14:00 終了予定

募集
人数

15 名

場 所

つどいの家

(いすみ市松丸2863)

参加費

2,500円

※自然派ランチ代込み

海の幸が豊富ないすみ。

そないすみでおいしい魚がさばけるように、
大原の「漁師工房 拓」さんが旬の魚やその
さばき方を丁寧に教えてくれます。

さばいた魚はカルパッチョ・煮魚or焼き魚に。
自然栽培野菜とこだわりの調味料でおいしく
て体にやさしいランチをいただきます。

当日の持ち物:

エプロン・三角巾・お持ちの方は出刃包丁

集合場所: いすみ市「つどいの家」

(千葉県いすみ市松丸2863

旧千町保育所となり)

【参考】JR外房線大原駅発9:20(急行)

国吉駅着9:46(駅よりレンタサイクルあり)

漁師工房 拓

食の宝庫 房総の海で漁師一筋32年、自ら
漁獲した魚を無添加で加工し、販売。自然派
にこだわった海産物の提供を心掛けている。

●お問合せ・お申込みは、WEBサイトをご利用ください。
サイトは【いすみスタイル】で検索ください。お電話、FAXでも受け付けております。



NPO法人 いすみライフスタイル研究所

〒299-4692 千葉県いすみ市岬町長者549
TEL : 0470-62-6730 FAX : 0470-62-6731
E-MAIL : isumi-style@bz03.plala.or.jp(共通)
WEB : <http://www.isumi-style.com>

当日連絡先 080-5871-7936

携帯からメルマガ「isumi-style通信」登録できます。(無料)



スケジュール

- 11:00 いすみ市「つどいの家」集合
- 11:15 さばき実習・調理開始
- 12:45 さばいたお魚と自然栽培野菜で体に
優しいランチ・懇談
- 14:00 片づけ・アンケート・解散

※スケジュールは変更になる場合があります

