

新潟調理師専門学校 鍵富茂先生から「さばき術」を伝授いただきます！
親子で楽しく魚をさばけるようになりましょう！

日時 **2021年 10月 31日 (日)**
10:00 ~ 13:00 予定 (9:30受付開始)

会場 **新潟調理師専門学校**
新潟市中央区東幸町8-8 TEL025-244-2161
講師：新潟調理師専門学校 鍵富茂先生

募集 **親子ペア 10組 20名**※子どもは小学3年生から中学3年生

受講料 **無料 (受講料、食材費、保険料含む)**

食材 **鯿・南蛮えび** 鯿の竜田揚げ・南蛮えびの茶巾蒸し・南蛮えびの味噌汁を作ります
※アレルギーについては、対応できかねますのであらかじめご了承ください。
※できあがった料理は持ち帰りご自宅で食べていただきます



鍵富茂先生



新型コロナウイルス感染予防のため調理後の試食は行わず、すべてお持ち帰りになります。
持ち帰り用の容器は事務局で用意いたします。

■申込み方法

B S Nホームページ特設サイトより、下記要項をご記入の上お申し込み下さい。

- ①保護者の情報：お名前、ふりがな、年齢、郵便番号、住所、電話番号、緊急連絡先
- ②お子様の情報：お名前、ふりがな、学年

■応募締切

10/17 (日)

※応募多数の場合、抽選とさせていただきます。当選者にはメールで連絡いたします。

■お問合せ

海と日本プロジェクトin新潟

B S N新潟放送 営業開発部内 TEL 025-267-4111 (平日9:30~17:30)

◎注意事項

当日の様様を取材し、BSNテレビやYouTube、HP・SNSに掲載いたします。あらかじめご了承ください。
新型コロナウイルス感染予防対策をして開催しますが、内容を変更する場合がございます。

主催：海と日本プロジェクトin新潟実行委員会

共催：日本財団 海と日本プロジェクト 日本さばけるプロジェクト実行委員会

協力：新潟調理師専門学校