

# 料理教室

## ～小樽のお魚を食べよう～

海に面した街、小樽。

その港で水揚げされた新鮮なお魚を、おいしく食べてみませんか？  
お魚料理に詳しい講師の実演と指導のもと、魚を調理する教室です。

### 今回のお魚は“鱈（たら）”

魚料理のレパートリーを増やすチャンスです！  
もちろん普段魚料理をまったく作らない方でも大歓迎！！  
ぜひご参加ください。

小樽のおさかな普及推進委員会主催

**開催日時：令和5年1月25日（水）午前10時～**

会場：勤労女性センター3階調理講習室（小樽市花園2丁目10番18号）  
参加費：無料（ただし、エプロンや三角巾など一部ご用意いただくものがあります）

今回のメニューは

#### 『韓国テグタン風スープ』と『鱈と白子のフライ』

韓国のテグ（鱈）を使った唐辛子たっぷりのタン（スープ）を今回は辛さを控え目に教えていただきます。白子をおいしくフライにするコツも必見！

参加ご希望の方は令和4年12月15日（木）までに、  
氏名・住所・電話番号を記載したものを、下記まで提出してお申込みください。

**小樽のおさかな普及推進委員会**（小樽市産業港湾部農林水産課）

住所：〒047-8660 小樽市花園2丁目12番1号

電話：0134-32-4111（内線270） FAX：0134-33-7432

Eメール：norin-suisan@city.otaru.lg.jp

<講師>



宮部 由里子 先生

お魚料理愛好家として、料理教室「たるこ」を主宰。小樽で獲れる魚のおいしさを伝える料理講座を開催している。