

# 料理教室～小樽のお魚を食べよう～

令和6年1月24日 @ 勤労女性センター

今回のテーマ食材は「ホタテ」！  
節分に食べたい海鮮恵方巻を作ります。ぜひご応募ください。

- ・日 時 令和6年1月24日（水）午前10時～午後1時頃
- ・場 所 勤労女性センター（小樽市花園2丁目10番18号）
- ・参加費 無料（エプロンなどご用意いただくものがあります）
- ・定 員 10名（応募多数の場合は抽選）

※写真はイメージです

参加をご希望の場合は応募用フォームに必要事項を入力するか、氏名（ふりがな）、住所、電話番号を記載したものを、郵送、FAX又はメールにて下記送付先へ12月15日（金）までにお送りください。

※応募用フォーム：<https://logoform.jp/form/fqKj/434211>



応募用フォーム  
QRコード

ホームページはこちら



<http://otaru-fish.jp/>  小樽のおさかな

<講師>



宮部 由里子 先生

お魚料理愛好家として、料理教室「たるころ」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。

【問合せ・送付先】

小樽のおさかな普及推進委員会事務局

（小樽市産業港湾部農林水産課内）

〒047-8660 小樽市花園2丁目12番1号

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

E-mail:norin-suisan@city.otaru.lg.jp