



料理教室 ~小樽のお魚を 食べよう~



in 勤労女性センター

1/28
火曜日
10:00~

今回のテーマ
「鯿(にしん)」

(群来太郎丼
なめろう
三平汁)

参加費無料！

鯿を使った料理を作って試食します
定員10名（応募多数の場合は抽選）
申込みは応募用フォームから
※詳細はHPをご確認ください

【講師紹介】 宮部由里子 先生



お魚料理愛好家。
小樽で獲れる魚の魅力
を伝えるため、魚
料理専門の料理教室
「たるころ」を主
宰。

申込みはこちら



申込締切 1/15

HPはこちら



<http://otaru-fish.jp/> 小樽のおさかな

【問合せ先】小樽のおさかな普及推進委員会事務局(産業港湾部農林水産課)
TEL 0134-32-4111 (内線270) MAIL norin-suisan@city.otaru.lg.jp