

料理教室 参加者募集



高タンパクで低カロリー
かすべをおいしく
食べてみませんか



応募はこちら



定員10名

申込多数は抽選

小樽のおさかな 料理教室



日 時：令和8年1月27日（火）10時～正午

会 場：小樽市勤労女性センター 調理室

参加費：無料（持ち物は別途案内）

1月15日までに専用フォームからお申込みください

今回のテーマは『小樽産かすべ』の
「ムニエル」と「ゼリー寄せ」

<問合せ先>

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内）

電話：0134-32-4111（内線270）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。

小樽の魚の
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。