

親子で学ぼう!

アカテミクッキング

魚さばき編

難易度

★

# 魚をさばいて「和ごはん」クッキング



2チームに  
1名のサポート

憧れの魚をさばく体験!!

～大切な命をいただこう!～

「魚さばきたいプロジェクト」

・辻井 よしみ 先生

・大久保 利也 先生

に教わる♥

\* MENU \*

1組実習!

アジまるごと1人1尾さばきます

・お造り ・照り焼き

・潮汁 ・出し炊き土鍋ご飯

学べるポイント

- ・アジの捌き方
- ・アジの調理法

※写真はイメージです

後援: 農林水産省 近畿農政局

協力: 山長商店株式会社

オプティマルキッチン樂(うち)  
株式会社 華月



【講師】

大久保 利也 氏

西日本さかなの捌き方研究所 主宰  
調理師・サカナサバキスト®

1964年大阪生  
学校卒業後スーパー&百貨店水産部に計14年勤務  
4年前より初心者向け魚の捌き方教室を大阪で開催  
受講者は600人超



【講師】

辻井 よしみ 氏

オプティマルキッチン樂(うち)代表  
食旅探究士 家庭料理教室 主宰  
モットーは "うちの食卓からゲンキを"

添加物や遺伝子組み換え食品・農薬をカラダに摂取しない為の  
方法を学び、実践レシピに頼らない家庭料理を作る  
『だし』『UMAMI』を習得する事で、簡単に最適な自分仕様の  
調理法を作り、次世代へ伝授する

日時 **11月14日 (日)** 10:30~13:00 (終了予定)

受講料 親子ペア **4,000円** (税込・前納制) 7日前からキャンセル料が発生します

申込方法 **先着順** 10/1 (金) 21:00より 大阪ガスクッキングスクールHPにてWEB受付開始

対象 **小中学生のお子さまと保護者 (ペア限定)**

受付場所 **4階キッチンスタジオ**

主催: 大阪ガス株式会社

(株)大阪ガスクッキングスクール

<住所> 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

・Osaka Metro 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 1番出口 徒歩約3分

・阪神なんば線「ドーム前」駅下車 2番出口 徒歩約3分

・JR環状線「大正」駅下車 徒歩約7分

※先着順受付

※【写真撮影承諾のお願い】講師および、弊社のFacebook、ブログ、PR用印刷物などに掲載する予定です。

講習風景やお客さまの写真を撮影して使用させていただく場合がございます。ご了承頂き、ご参加ください。

※メニューの内容は一部変更する場合がございます。※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。



Webサイト

大阪ガスクッキング

スクール

HP

から

アクセス

ください

レッスンのお申し込みはWEBから!

大阪ガス クッキング

検索

<https://www.og-cookingschool.com/>