

マイレッスンの様子(10月・魚クッキング)



2024.10.10

※マイレッスンは和食をテーマにしております。

※魚一尾を卸してもらい、和食料理を2~3人分仕上げるスタイルです。

■ 料金は¥4,000円 (1部10時~・2部13時~)

10:00・13:00~まずは太刀魚を卸して、サザエのつぼ抜き。



・松正水産の太刀魚・サザエ

・野口青果の野菜



サザエの御飯、太刀魚の焼き物3種。



仕上がりはこんな感じです※写真は今回の盛り付け例。



市場で買い物したり、食事が出る楽しいひと時を体験してみませんか？

東部市場では、関連事業所棟
市場の食堂(写真右)を一般の人でも利用できます。

次回11月7日 木曜日 和食クッキング(晩秋)

