

マイレッスンの様子(3月・魚クッキング)



2025.3.14

※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~先ず今回は鰯を卸して。



・松正水産の魚介類



・野口青果の山菜



・仕上がりはこんな感じです※写真は今回の盛り付け例。



・叩き牛蒡とこごみ、釜上げの巻物と菜の花、鱈の木の芽焼きとタラの芽、山うどの辛子酢味噌、鰯の蒲焼



市場で買い物したり、食事が出来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4月8日 木曜日 鱈です。

