

東京の魚、親子で、触れて、食べて、知ろう

東京産水産物の 調理講習会

東京の魚という馴染みが薄いかもしれません。
でも、東京には素晴らしい水産物がたくさんあります。
プロの料理人による東京産水産物の調理講習を通じて、
その魅力を体感してください。



参加費
1,000円^(税込)
(申込制)

申し込み方法は裏面をご覧ください。

第1回

6.29^日

第2回

8.24^日

第3回

9.7^日

第4回

10.12^日

第5回

11.3^{祝月}

参加対象者 東京都内在住の親子2人1組(お子様の年齢制限:10歳~18歳まで)

開催時間 12:00(所要時間:約3時間、受付:11:30~)

会場 織田調理師専門学校 第5校舎(ODA 5)(東京都中野区中野5丁目32-8)



東京産水産物の 調理講習会



イベントプログラム

第1部

東京産水産物ってどんなもの?

・東京産水産物の特徴や魅力をご紹介します

第2部

東京産水産物の調理講習会

第1回	6月29日(日)	講師: 菊池 正明様	しち十二候	献立「浜鯛南蛮漬け」
第2回	8月24日(日)	講師: 竹松 弘光様	肉よろず	献立「赤烏賊と東京産里芋の田舎煮」
第3回	9月 7日(日)	講師: 尾崎 一夫様	KKRホテル東京	献立「伊佐木照り焼」
第4回	10月12日(日)	講師: 齋藤 竜也様	神楽坂 富貴貫	献立「金目鯛みぞれ焼き」
第5回	11月 3日(祝・月)	講師: 松本 昇様	金田中	献立「鰹焼霜含め煮」「鰹漬丼」

- ・東京産水産物の魅力を引き立てる、調理法を学ぶ
- ・調理したお魚料理を食べて、東京のお魚のおいしさを知る

■ご持参いただくもの

・エプロン・三角巾・手拭きタオル・筆記用具・飲み物(水分補給用)



●お申し込み期間

第1回	2025年 6月 29日(日)開催	6月 6日(金)10時～ 6月19日(木)18時まで
第2回	2025年 8月 24日(日)開催	8月 1日(金)10時～ 8月14日(木)18時まで
第3回	2025年 9月 7日(日)開催	8月15日(金)10時～ 8月28日(木)18時まで
第4回	2025年 10月 12日(日)開催	9月19日(金)10時～10月 2日(木)18時まで
第5回	2025年 11月 3日(祝・月)開催	10月10日(金)10時～10月23日(木)18時まで

●お申し込み方法

各回のお申し込み期間中にQRコード・URLにてお申し込みください。

QRコード

右のQRコードより、必要事項を記載のうえお申し込みください。

URL

<https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/nourin/suisan/tokyoseafoodpr>



※お電話からでも申し込みいただけます。(TEL:03-5422-1146)

●抽選結果発表日

各回のお申し込み締め切りの翌日(定員15組を超えた場合の抽選結果発表)

*本イベントは東京都在住の親御様1名、お子様1名の2人1組でのご参加のみとなります。

*定員15組を超えた場合は抽選にて決めさせていただきますので、ご了承ください。

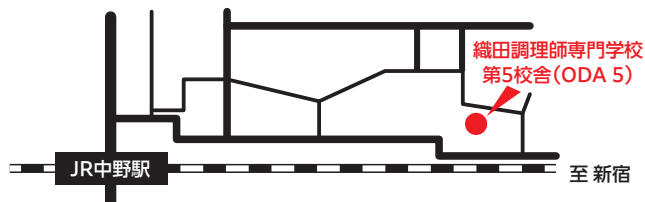
*託児スペースはございません。安全管理の都合上、対象年齢外のお子様を同伴されてご来場いただいた場合、講習会へのご参加は認められません。

*本事業はお魚を中心に調理や試飲を行うイベントのため、アレルギーをお持ちの方は十分にご注意ください。

アクセス

JR新宿駅からJR中野駅までは約5分

JR中野駅から徒歩約5分



お問い合わせ先

東京産水産物の調理講習会運営事務局

TEL:03-5422-1146

営業時間:10:00～16:00(平日のみ)

E-mail: 2025.suisan@ohwada-gumi.co.jp

主催:東京都

開催協力:一般社団法人東京都日本調理技能士会/
東京都漁業協同組合連合会