



一流シェフが教える 市場のお魚料理教室

横浜市場 × シェフの技、ここでしか味わえない料理教室



■開催日時：

令和8年2月10日（火）

10：00～13：00

■開催場所：

横浜市中央卸売市場本場

■メニュー：

魚を使ったフランス料理（内容は未定）

■講師：

難波秀行シェフ

（restaurant pétale de Sakura オーナー）

■費用：

一人 3,000円（お子様も同料金です）

■募集定員：

28名（応募多数の場合は抽選）

■募集方法：

横浜市電子申請システムから事前申込

■受付期間：

1月1日（木）から1月25日（日）まで

※掲載写真と当日のメニューは異なる場合がございます。

【店舗紹介】
restaurant pétale de Sakura
(レストラン ペタルドウ サクラ)
〒245-0008 横浜市泉区弥生台5-2
Tel.045-443-5876
(相鉄いずみ野線「弥生台駅」より徒歩1分)

申込は
こちらから→



主催 : 横浜市中央卸売市場
魚食普及推進協議会調理教室部会
問い合わせ : 045-459-3337
メール : ke-ichiba@city.yokohama.lg.jp