



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



【店舗紹介】

restaurant pétale de Sakura
（レストラン ペタル ドゥ 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→



※掲載写真と当日のメニューは異なる場合がございます。

主催：横浜中央卸売市場
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