

おさかなマイスターに学ぼう！



親子料理教室

東京ガス横浜ショールームで開催！

※参加者募集は終了しています。

横浜市中心卸売市場では、小学校への食育出前授業や各種イベントへの出展を通じて、市場の知名度向上や食育に寄与する活動を行っています。この度、魚食普及を目的として東京ガス株式会社と連携し、小学生とその保護者を対象としたイベントを開催します。

- 1 日時 2018年2月24日(土) 10時30分～13時00分
- 2 場所 MARK IS みなとみらい4階 東京ガス横浜ショールーム
(横浜市西区みなとみらい3-5-1)
- 3 内容 おさかなマイスター^{※1}による講座と親子料理教室
【講座】
『横浜市市場直伝！魚の美味しい食べ方』
講師：おさかなマイスター 村松 享 (むらまつ すすむ)



魚の適切な保存方法や食べごろなど魚をもっと美味しく食べるためのポイントを伝えます。

【料理教室】

○メニュー○

- ・サーモンの花畑焼き (タルタルソース焼き)
- ・とろろいもの味噌汁
- ・ごはん
- ・オレンジゼリー (試食のみ)



(※1) おさかなマイスター (日本おさかなマイスター協会認定)
魚の魅力伝えるために魚介類の旬、栄養、産地、漁法、調理取扱方法などを学び、魚を美味しく食べてもらうための伝道師として、社会で活躍しています。

◇共催

- ・東京ガス株式会社
- ・横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会
魚食普及推進協議会は、市場内の卸売業者2社、仲卸組合等の団体で構成しており、魚食の普及拡大や市場活性化を推進している団体です。

写真提供：東京ガス(株)「食」情報センター

※取材を希望される場合は、2月22日(木) 17時まで下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

お問合せ先

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 永井 隆 Tel 045-459-3331

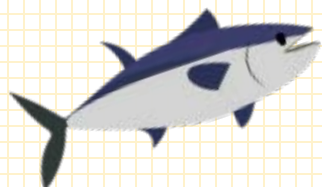
おさかなマイスターに学ぼう！



親子料理教室

MARK IS みなとみらい
東京ガス横浜ショールーム
で開催！

お魚料理おいしく食べてますか？
横浜市場で働くおさかなマイスターが、お魚料理をもっと美味しく食べるためのポイントを教えてくれるよ！お話を聞いた後は、お魚料理にチャレンジしてみよう！



【市場開放でも活躍中！】
おさかなマイスター
村松 享講師



【募集概要】

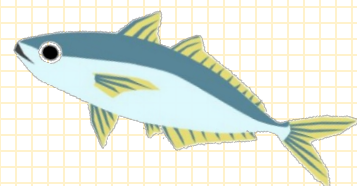
日時：2018年2月24日（土）10：30～13：00
対象：小学校1年生～小学校6年生のお子さまと保護者
※参加者以外の同伴は不可
場所：東京ガス横浜ショールーム（MARK IS みなとみらい4F）
受講料：4,500円（税込・親子2人1組）※お土産つき
定員：15組30名
申込：パソコン・スマホよりお申込みください。

東京ガス横浜ショールーム

検索

<http://home.tokyo-gas.co.jp/showroom/tys/>

締切日：2018年1月15日（月）必着



【お話】

『横浜市場直伝！魚の美味しい食べ方』
講師：村松 享（おさかなマイスター）

【料理教室】

- メニュー○
- サーモンの花畑焼き（タルタルソース焼き）
- とろろいもの味噌汁
- ごはん
- オレンジゼリー（試食のみ）



写真提供：東京ガス㈱「食」情報センター

共催：東京ガス株式会社
横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会