

横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会



# 横浜市場お魚料理教室 (平成 30 年 11 月～12 月分)



会場:横浜市中央卸売市場本場センタービル 3 階 調理室(神奈川区山内町1)


横浜市中央卸売市場本場水産物部では、魚食普及の推進と市場の周知及び活性化を進めるため、市場で仕入れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。

この度、平成 30 年度の 11 月・12 月の料理教室のスケジュールが決まりましたので、皆さまにお知らせいたします。

<年間スケジュール> ※11 月・12 月実施分



## 横浜市中央卸売市場 発！ 初めてのお寿司教室

日 時	平成 30 年 11 月 10 日 (土) 10:00～13:30
募集期間	平成 30 年 9 月 25 日 (火) ～平成 30 年 10 月 24 日 (水)
内 容	市場に入荷した新鮮食材を利用し、握りずしや手巻きずしなどご家庭でも活用できる、お寿司教室を開催します。
講 師	かい こうせい 甲斐 昂成 先生 (Kai' s Kitchen オーナーシェフ)
	辻堂で、(金)(土)週末限定「Kai' s Kitchen ～辻堂 大人のお魚ダイニング～」を営む傍ら、お魚コーディネーター、出張お魚料理人、お魚料理教室講師として活動。本当は美味しいのに誰にも知られずに捨てられている魚を、少しでも多くの人に食べてもらって”美味しい”を共有したい、そんな願いの延長線上に日本の漁業の変革を描いている。

\*昨年度の様子



調理の様子




完成料理

裏面あり

12月

## 初めてのおせち料理教室 ～初心者向けワンプレートおせちに挑戦～

日 時	平成30年12月8日(土) 10:00～13:30
募集期間	平成30年10月22日(月)～平成30年11月21日(水)
内 容	これまでおせち料理に取り組んだことのない初心者の方に向けて、水産物のおせちを中心にその由来を解説し、日本の食文化を学べる料理教室を開催します。
講 師	はせがわ 長谷川 りえ先生(料理研究家)



大手食品会社に入社し、商品開発を担当したのち、料理研究家のアシスタント、イタリア料理とフランス菓子の厨房を経験し独立。現在は、テレビ出演・書籍・雑誌では、身近な「食」をテーマにしたものを紹介し、CM・広告ではフードコーディネーターも手掛ける。その他にも企業・地域などの料理教室講師、地域活性化プロジェクトの活動など幅広く活躍中。

### \*昨年度の様子



調理の様子



完成料理

\* イベント詳細・申込については、横浜市中央卸売市場ホームページをご覧ください。

<http://www.city.yokohama.lg.jp/keizai/shogyo/orosi/topics/ryourikyousitu.html>

横浜市場 料理教室

検索

※1月以降のスケジュールは、再度記者発表を予定しております。

※上記の内容は都合により変更する場合がございます。

○横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会について

市場内の卸売業者2社、横浜魚市場卸協同組合等の団体で構成しており、魚食の普及・拡大及び消費促進を目的として活動している団体です。

※取材をご希望される場合は、実施日の一週間前までにご連絡ください。

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