

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 31 年 2 月～3 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 2 月・3 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。

<2月・3月実施分>

2月

【新企画】ひなまつり料理教室

～お店の人気メニューも学べます！～

日 時	平成 31 年 2 月 9 日 (土) 10:00～13:30
募集期間	平成 31 年 1 月 15 日 (火) ～平成 31 年 1 月 31 日 (木)
内 容	市場に入荷した新鮮食材を利用し、ひなまつりにちなんだ料理やその由来を学べる教室を開催します。
対 象	小学校 3 年生以上の方 28 名 (抽選) ※小中学生は保護者同伴
参加料金	一人 1,000 円
講 師	あきつ せいごう 秋津 清剛 先生 (季節料理和泉屋 店主) 横浜調理師専門学校を卒業後、八王子の割烹料理店で日本料理の修行を始める。その後、横浜のホテルで洋食を学んだのち、3代目として大衆酒場和泉屋で店を切り盛りする。味はもちろん、見た目、値段、雰囲気等を常にお客様目線になるように毎日心がけている。

※上記の内容は都合により変更する場合があります。

【教室の目玉ポイント】

市場仕入れの店主が教えるひなまつり料理とお店の人気メニュー！

横浜市中央卸売市場本場水産物部では、市場を利用して食材を仕入れている飲食店を、季刊誌「横濱」や水産物部経営ビジョン推進委員会で作成する「かながわの魚がたべたい！」のチラシなどで紹介してきました。

今回は数ある店舗の中から、ふぐや地魚を使った料理が人気の「和泉屋」店主の秋津さんを講師に迎え、ひなまつり料理のほか、お店の人気メニューを 1 品ご紹介します！



市場での地場魚の入荷の様子

裏面あり

3月

春の親子料理教室 ～魚のさばき方を親子で学ぼう！～

日 時	平成31年3月23日(土) 9:00~13:30
募集期間	平成31年2月4日(月)~平成31年3月6日(水)
内 容	市場内の様々な施設を探検したのち、魚の3枚おろしを体験して頂き、さばいた魚を使って魚料理に親子で挑戦します。
対 象	小学校4年生~中学校3年生とその保護者 15組30名(抽選)
参加料金	一人 1,000円
講 師	<div data-bbox="132 658 363 902" data-label="Image"> </div> <p>さわだ けんじ先生(料理研究家)</p> <p>調理師学校の先生、フランスの星付きレストラン、イタリアンカフェのシェフを経て料理研究家に。現在は料理教室で教えながらテレビや雑誌に出演。低温調理など調理理論と最新機器やキッチングッズに精通するフレンチ・イタリアン・唐揚げ・魚&肉のスペシャリスト。</p>

※上記の内容は都合により変更する場合があります。

*昨年度の様子



市場探検隊 (−40℃の超低温冷蔵庫を体験！)



調理の様子(3枚おろしに親子で挑戦！)

*イベント詳細・申込については、横浜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

○横浜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