

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 (2019.5月～2019.9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)

横浜市場中央卸売市場では、魚の美味しさを皆さんに伝えるため、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 31 年度の上半期(5月～9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> ※5月～9月まで

日時	内容	募集期間	講師
5/25(土) 10:00 ～13:30	【初めてのおすし教室】 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、家庭でも手軽にできるおすし教室を開催します。	4/22(月) ～ 5/15(水)	かい こうせい 甲斐 昂成 先生 (Kai's Kitchen オーナーシェフ)
6/22(土) 9:00 ～13:30	【シェフに学ぶ! お魚・お野菜のイタリアン料理教室】 市場で働く魚と野菜のプロによる、県内産や市内産の魚・野菜についての講座を実施後、イタリアンシェフから地産地消食材を使用した料理を学びます。 ※青果部・水産物部合同事業	5/20(月) ～ 6/12(水)	さいとう りゅうじ 齋藤 竜治 先生 (グランドウーカ オーナーシェフ)
8/10(土) 9:00 ～13:30	【夏休み! 市場探検&親子料理教室】 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挑戦します。 ※対象:小学校4年生～中学校3年生までの親子	6/24(月) ～ 7/24(水)	さわだ けんじ 沢田 けんじ先生 (料理研究家)
9/14(土) 10:00 ～13:30	【お魚さばき方教室】 市場で働く魚のプロから、三枚おろしや手開きなど魚の様々なさばき方を学び、さばいた魚を使って簡単な料理を作ります。	7/29(月) ～ 8/28(水)	かたやま ふうし 片山 太 先生 (株式会社伊勢勝) おおぬき けい 大貫 圭 先生 (おさかなマイスター)

※10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。

裏面あり

<料理教室の様子について> ※写真は昨年度実施した「夏休み！市場探検&親子料理教室」の様子です。

- 市場探検（-40度の超低温冷蔵庫で南極体験）
- アジの三枚おろしにチャレンジ



• 調理の様子



• 完成料理
(海鮮丼・アジフライ・卵焼き)



* 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。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/promotion/osakanaryouri/ryourikyousitu.html>

横浜市場 料理教室

検索

○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に構成しており、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