

3

魚のさばき方と ちよこっと豆知識教室

11/4

金

時間▶14:00~14:30

講師: 江原恒夫 先生
江原屋本店四代目店主



魚の扱い方、包丁の使い方、
ちょっとしたひと手間で、料理
が変わる技を伝授します。

※汚れても良い服装で

¥ 無料

定員 3名

会場 / 江原屋本店 千代田町2-9-2 (水曜定休)

問い・お申込み▶☎231-3577 ☎ 9:30~19:00
(江原屋本店)