



2024.4.11(木)

ゼロ動線キッチンでお魚さばき講座

～パラレロシクで春の旬魚をお刺身に～

講座の後は卸したてのお刺身を白ワインと共に楽しみいただきます。

春が旬である桜鯛、さわら、鰹を刺身、炙り、湯引きにします。

ご家庭でお魚がさばけるようになりたい方必見です。

■ 開催日時 2024年4月11日(木) 11:00～13:00

■ 開催場所 トーヨーキッチンスタイル
名古屋ショールーム

■ 参加費 おひとり様 5,000円(税込)
お刺身お土産付



講師

明治40年創業の老舗鮮魚中卸業・魚錠グループの魚スペシャリスト



魚錠水産株式会社

創業者である伊藤錠之助が大八車に海産物を積み、
たった一人で行商を始めたことが、魚錠グループの原点です。
「本当に美味しい魚を、もっと多くの人に、もっとお値打ちに！」
創業者の想いは、今も受け継がれています。

■ お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当：森前 tel 052-709-1040 水曜定休
メール：nr-morimae@toyol.toyokitchen.co.jp

■ ご予約

QRコードからお申し込みください。



「住む」をエンターテインメント

 TOYO KITCHEN STYLE®