



3月27日(木)開催

ゼロ動線キッチンでお魚さばき講座 ～パラレロシンクで春の旬魚をお刺身に～

春が旬の桜鯛、さわら、鰹をさばいて刺身、炙り、湯引きなどにします。

ご家庭でお魚がさばけるようになりたい方必見です。

講座の後は卸したてのお刺身を白ワインと共にお楽しみいただきます。

※お魚は水揚げ状況等により変更する場合がございます。

■ 開催日時 2025年3月27日(木) 11:00～13:00

■ 開催場所 ト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)
お土産付



講師

明治40年創業の老舗鮮魚中卸業・魚撻グループの魚スペシャリスト



魚撻水産株式会社

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、魚撻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

トヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当者：森前 tel 052-709-1040 水曜定休
メール：nr-morimae@toyo1.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®