



10月23日(木)開催

ゼロ動線キッチンでお魚さばき講座

～パラレロシンクで秋の旬魚をお刺身に～

秋が旬の戻り鰹、太刀魚、秋刀魚をさばいて刺身、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。

講座後はおろしたてのお刺身を炊きたてご飯、白ワインと共に楽しみいただきます。

※お魚の種類はその日の水揚げによって変更になる場合がございます。

■ 開催日時 2025年10月23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)
お土産付



講師

明治40年創業の老舗鮮魚中卸業・魚掬グループの魚スペシャリスト



魚鉾水産株式会社

創業者である伊藤鉾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、魚鉾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
MAIL: 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®