



4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 2026年4月23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@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®