

魚の捌き方から学ぶ

Cooking School

地元食材を使用した本格シーフードカレー



日程 2月21日（土） 10:00～13:00

場所 さんぽく会館 村上市府屋 177番1号

定員 先着 8名／申込締切 2月15日

費用 大人 1名 2,500円

持ち物 エプロン・三角巾・マスク

MENU

- ・本格 サバのココナッツミルクcurry
- ・エソ団子のコンソメsoup

※当日の仕入れ状況によってメニューが変更になる場合があります。

講師



定六(サダロク) 川村 悠樹 氏

実店舗を持たないカレー屋「定六」店主で、元村上市地域おこし協力隊員。さざなみ市や村上市内のイベントを中心に出店し、村上の海の幸・山の幸と多彩なスパイスを組み合わせたカレーづくりを行っています。

申し込み・お問い合わせは裏面から↓

主催：山北地区鮭いプロジェクト/協力：村上市地域おこし協力隊

山北地区鮭いプロジェクトは、未利用魚の活用と、地域食材の情報発信に取り組んでいます。新潟漁協山北支所や地魚処天び屋、山北フードツーリズム委員会、村上市山北支所、新潟県農林水産部水産課などが連携して推進しています。

体験型観光コンテンツ開発に関するモニター教室（体験後アンケートにご協力ください）

魚の捌き方から学ぶ 本格シーフードカレー

参加をご希望の方は、二次元バーコードから
新潟県電子申請システムにてお申し込みください。
または、この用紙に必要事項を記載いただきFAXにてお申し込みください。

※当日、エプロン・三角巾・マスクを忘れずにお持ちください。

※定員になり次第、締め切らせていただきます。

※お預かりした個人情報は当該イベントに関わる業務以外には使用しません。

※当日、発熱や咳などの風邪症状がある方は参加をご遠慮ください。

お問い合わせ・お申し込み先

新潟県村上地域振興局内 水産課村上駐在所(担当 石本)

〒958-8585 新潟県村上市田端町6-25 TEL0254-52-7979

新潟県電子申請システム参加申し込みQR→

E-mail ngt060060@pref.niigata.lg.jp



FAX 0254-68-6868

参加申込書 (FAX用)

(必須)

ふりがな

①氏名

(任意)

性別 男 ・ 女

年齢 () 歳

(必須)

〒 -

②住所

(必須)

TEL ()

③連絡先

MAIL

@

⑤備考 (食物アレルギーなど)

--