



# 『旬の魚』をすし・和食で 食べつくす

定員10名

2016年10月～2017年2月 5回シリーズ

※最少催行人数 5名

旬の魚を下処理からさばき方、調理、仕上げまで丁寧に指導いたします。  
お刺身、すしはもちろん、さらに一つの魚からもっと沢山の調理法で、  
魚料理のバリエーションを広げてみませんか？  
レシピも付いて、うれしい楽しい講座です。（季節のお酒とそのうんちくも計画中です）



日程	旬の魚	単独受講 価格	すし・刺身以外 の 調理法例	
10/12 (水)	秋刀魚	¥12,000	煮・焼	塩焼き以外の調理法を覚え ましょう！
11/9 (水)	烏賊（イカ）	¥10,000	焼・煮	イカを余すところなく使い切 る！良いイカの見分け方
12/14 (水)	鯛（一尾）	¥17,000	焼・蒸	クリスマスやお正月に使える 調理法
1/11 (水)	鱈（タラ）白子付き	¥15,000	煮・揚	なべものだけでない、タラ の使い方
2/8 (水)	活貝（ホタテ・赤貝等）	¥12,000	焼2種	活貝のさまざまな調理方法

※仕入れ状況により魚種は変わることがあります。予めご了承ください。 ※季節のご飯と椀物付き

◆単独受講の受付は、2週間前から1週間前までとさせていただきます。◆

【講習時間】：19時～21時

★5回シリーズ一括でお申し込みの場合は、

**25%OFF** ¥50,000（税別）/5回



お支払いは、振込みまたはクレジットカードでお願いします。お支払いをもって受付完了といたします。  
ただし、クレジットカードの場合は、お手数ですがご来校の上、手続きをおねがいます。

詳しいお問い合わせは

お申込はこちらから↓



Japan Sushi College

Japan Sushi College 事務局

Mail : [contact@washoku-jinzai.co.jp](mailto:contact@washoku-jinzai.co.jp)

Tel : 03 - 6264 - 0043 お気軽にお問い合わせください。

