

魚のさばき方教室

参加者募集中

季節の魚のさばき方をJAファーマーズ
たじまんま和田山店の魚屋さんに教えていただき
ます。フコのテクニックと一緒に学びましょう！

開催日： 令和8年6月3日（水）

時間： 13：30～15：30

場所： JAたじま和田山キッチンスタジオ
（朝来市和田山町枚田 922-1 和田山支店併設）

講師： JAファーマーズ・たじまんま和田山店の魚屋さん

定員： 15名（定員になり次第締切り）

参加費： 700円

持参品： 出刃包丁・エプロン・三角巾・手拭きタオル・お飲み物

内容： 魚の種類は未定です。お楽しみにしてください。



山東支店地域ふれあい活動 魚のさばき方教室 参加申込書

申込日：令和8年 月 日

| | |
|------|--|
| 住所 | |
| 名前 | |
| 電話番号 | |

※ご記入いただいた個人情報は、JAの事業および各種サービスの提供、ご案内等の目的以外には利用いたしません。

ご参加を希望される方は上の申込書をご記入いただき、
JA たじま山東支店へご提出ください。



教室の流れ

- 13：15～ 受付
- 13：30～ 開会
- 13：45～ 調理開始
- 15：30～ 閉会

講師：JA ファームズ・たじまんま和田山
魚屋さん



お友達をお誘いのうえ、
ぜひご参加ください。
一緒に魚のさばき方を
習得しましょう。
お待ちしております。

