

魚の美味しさ再発見講座

新鮮な魚と熟成した魚の味の違いを体験



日時 令和6年11月30日(土) 13時開会

会場 高崎福祉保健センター

定員 先着 50名

参加費 1,000円

内容 講演
魚のさばき方、血抜きの実演
新鮮な魚と熟成した魚の食べくらべ

講師 津本光弘 氏



津本さんは、魚を長期熟成に適した状態にするための血抜きの方法「津本式 究極の血抜き」の発案者。魚の美味しさを広めるため、各地で講演を実施。

申込方法 令和6年11月20日(水)までに高崎総合支所内「高崎地区まちづくり協議会 事務局」まで、下記の申込書を提出してください(FAX可)

【TEL】 62-1114 【FAX】 62-5510

または、右記のURLの「お問合せ欄」をご利用ください。



主催: 都城市高崎地区まちづくり協議会

.....キ.....リ.....ト.....リ.....
魚の美味しさ再発見講座 参加申込書

氏名	住所	連絡先()
氏名	住所	連絡先()
氏名	住所	連絡先()
氏名	住所	連絡先()
氏名	住所	連絡先()