

～横浜中央市場から飲食店関係者へ送る～

# 目から鱗のおさかな研修会

日時 平成30年

**10月25日(木)**  
**15:00～16:30**

場所 横浜中央卸売市場 調理室・研修室(横浜市神奈川区山内町1番地)

対象者 魚介類のメニューで差別化を図りたい飲食店

主催 横浜魚市場卸協同組合  
国産水産物流通促進センター 構成員(公社) 日本水産資源保護協会

## 🐟 今までの魚の常識、もう一度考えてみませんか? 🐟

皆様がお持ちの魚介類のイメージは、どういったものでしょうか? 「腹が張っていると脂がのって美味しい」「この時期が旬で美味しい」…その知識は例外もあるかもしれません。より良く食材を活かせるように、一緒に考えてみませんか? このたび、魚介類のメニューで差別化をして集客UPを図りたいとお考えの飲食店の方を対象とした研修会を開催いたします。受講は無料です。本講座を、メニュー開発や食材の取り扱い方法の参考にさせていただきたく、ご応募をお待ちしております。



【講師】村松享氏(株式会社ムラマツ)…横浜で仲卸業を営んで35年。東京湾や神奈川近郊の地魚を中心に取り扱う。「おさかなマイスター」の一期生であり、小売店の店頭や学校・企業で魚の美味しさを伝えるためのレクチャーを行っている。

### 【内容】

一般的に言われている旬や目利きが正しいとは限らず、地域や料理方法によって様々です。例えば、どのような鰯がフライに向いているか、刺身に向いているかご存知でしょうか。値段の高い安いではなく、食材をいかに美味しく活かすかが大切です。どういった魚がどういった料理方法に適しているのかを、横浜の水産仲卸がお伝えします。後半は、実際に調理した魚を味わってみましょう。

## 申込書

締め切り 10月23日(火)

※ご提出後、受講決定の通知を(主催者:日本水産資源保護協会より)FAX又はメールにてご連絡を入れさせていただきます。

氏名		
所属(会社名・役職)		
職種(○をしてください)	飲食店 ・ 旅館/ホテル ・ その他( )	
住所		
連絡先(携帯電話可)	TEL :	FAX:
メールアドレス		

【申し込み先】 FAX : 03-6680-4128 または E-mail : ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp

国産水産物流通促進センター(公社)日本水産資源保護協会 担当:鳴島 TEL : 03-6680-4277

【内容についてお問い合わせ先】 TEL : 070-4031-9874 横浜魚市場卸協同組合 担当:坪倉