

平成 30 年 4 月 25 日

国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業のうち魚食普及推進事業

飲食店 魚食研修会 開催のご案内

国産水産物流通促進センター
(構成員) 公益社団法人 日本水産資源保護協会

このたび、魚介類に関する知識を深め、販売技術の向上を図ることで、魚介類の販売促進につなげることを目的として「魚介類食材について知りたい」「魚介類を積極的に取り扱いたい」とお考えの飲食店関係者の方々を対象とした研修会を開催いたします。座学講習では、日本で獲れる魚介類の知識や養殖魚に関する知識を学び、実技講習では、魚介類を取り扱うための様々な技術や調理方法について学びます。ご参加をお待ちしております。

開催日程： 5 月 4 日（金）15 時～18 時 30 分（予定）

座学講習 「日本の水産について」

講師 吉田 光信 氏（陸の漁師どっどこむ代表、水産の専門家）

「日本の養殖業」「水産物の目利きポイントについて」

講師 徳弘 多一郎 氏（愛媛県宇和島市のマダイ養殖業者）

実技講習 「魚介類の調理方法、保存方法など」

講師 吉田 光信 氏

会場：東京都渋谷区渋谷 3-22 サンクスプライムビル 3A 「umebachee」

対象者：飲食店関係者、調理師など 15 名程

受講料：無料

申込締切：平成 30 年 5 月 3 日（木）

●問い合わせ、申し込み先

国産水産物流通促進センター（構成員）公益社団法人 日本水産資源保護協会

担当：鳴島

電話：03-6680-4277

E-MAIL：ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp