

# 大阪もんのさかな 研修会

日時 平成31年 **2月13日(水)**  
**14:30~16:00**

会場 **ORA 大会議室** (大阪市浪速区敷津東 2-2-8 大阪木津地方卸売市場南棟 2階)  
対象者 **飲食店・小売店・その他水産物を取り扱うお仕事の方**  
参加費 **無料**

主催 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  
協力 大阪市漁業協同組合、大阪木津市場株式会社、一般社団法人大阪外食産業協会

## プロのための授業です。

飲食・小売関係者の方々に、水産物の持つ食材としての魅力をより深く学んでいただき、料理とともに水産物の魅力をお客様へぜひ振舞っていただきたく、研修会を開催いたします。

当日は、大阪産(もん)をご紹介します。地元で獲れた新鮮でおいしい水産物をお客様に提供しませんか。ぜひご参加をお待ちしております。



提供：大阪市漁業協同組合

## 【内容】

### ●「水産物の魅力」

(講師：株式会社コモリ参与 榎谷 正義 氏)

…大阪市中心卸売市場の卸会社で長年に渡り働いてきた講師より、水産物の食材としての魅力、おいしさ、目利き、旬などについてお伝えします。

### ●「大阪湾の漁業」

(講師：大阪市漁業協同組合 畑中 啓吾 氏)

…日々、大阪湾の水揚げ状況の把握や漁師とやり取りをしている漁協職員の講師より、現在の大阪湾の状況や、大阪湾で行われている漁や漁獲物の紹介、大阪産の入手方法についてお伝えします。

### ●大阪産をつかった料理の試食

…例えばホクホクのシラスやタコのコロッケ、イワシのオイルサーディン等



マイワシ



アコウ(キジハタ)



マグロ

この研修会は、平成30年度国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業(水産庁補助事業)の取り組みです。

## 申込書

締め切り 平成31年2月8日(金)

※ご提出後、受講決定の通知を郵送又はFAX又はメールにてご連絡を入れさせていただきます。

先着順、定員に達し次第終了

氏名	
所属(会社名・役職)	
職種(○をしてください)	飲食店 ・ 小売店 ・ 加工業 ・ その他( )
住所	
連絡先(携帯電話可)	TEL: FAX:
メールアドレス	
魚について知りたいことがございましたらご記入ください。	

【申し込み先】 FAX: 03-6680-4128 または E-mail: ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp  
事務局: (公社) 日本水産資源保護協会 担当: 鳴島 (TEL: 03-6680-4277)