

第2回 岡山の海苔と魚を味わう クッキング!

先着
24名

岡山で取れたクロダイと岡山のりを
使って、美味しい!楽しい!おうちで
できる簡単レシピをご提案します♪
ぜひ一緒に作りましょう♪

開催日 **2025.10.4** SUN

時間 **10:00~15:00**
10分前までにお越しください

場所 **岡山ふれあいセンター**
岡山市中区桑野715-2
無料駐車場があります

定員 **先着24名**

対象 **一般(小学生以上)**

※ご家族・お子様が参加の場合は
年齢の入力をお願いする場合があります

会費 **1,300円/人**

※会費は当日会場で徴収します



! 下処理した魚を使って調理します!!

持参物 エプロン、三角巾、マスク
筆記用具、手拭きタオル

管理栄養士

講師 **有井 京子 先生**

松竹芸能

ゲスト **小野島 トオル さん**

水曜日のダウンタウンで



知名度0.3%発覚!

申込について

9月17日(水)午前9時より受付開始!
受付開始時間より前のお申込みは無効となります。
QRコードよりお申込みください。先着順となります。
受付は返信にて完了いたしますので返信がない場合は
受付を締め切っています。

主催 岡山のり研究協議会

協力 岡山県

事務局 岡山県漁業協同組合連合会

担当: 豊田・瀧本 Tel.086-262-4446

- ・QRコードでのお申込みが難しい場合はご連絡ください。
 - ・食物アレルギーのある方はご相談ください。
 - ・魚を捌く教室ではありません。
 - ・お持ち帰りはできません。
 - ・受付の際、手指消毒にご協力ください。
- ※キャンセルポリシーについて
2日前までにご連絡ください。



申込QRコード