

会場

パレットとっとり市民交流ホール  
鳥取市弥生町323-1 <http://palettehall.jp>

# パレット 料理教室

1/18(金)19(土) (受付 9:30~)  
各日 10:00-13:00

『田舎料理～伝えていきたい素朴なおいしさ～』

- 献立
- 山菜おこわ
  - 鉄火味噌
  - 吸い物
  - 白菜の即席漬け

講師：フレッシュ八頭のみなさん

1/25(金)26(土) (受付 9:30~)  
各日 10:00-13:00

『今さら聞けない!?魚のさばき方のいろは』

- 内容
- ハマチをさばいて、刺身、タタキ、アラ汁を作ります。

※天候に応じて魚種が変更になる場合があります。

講師：JF鳥取県漁業協同組合  
大磯一清さん・谷中昇さん・前田美由紀さん

## 参加者募集!

定員：各日15名(事前申込要)

参加費：各日1,000円

持ち物：エプロン、三角巾、MY包丁持ち込み可  
(魚のさばき方教室のみ)

### お申込み方法

ご希望の日をお選びいただき、電話またはFAXで市民交流ホールへお申込み下さい。

TEL(0857)39-2555 FAX(0857)39-2550

(FAXでお申込みの際は、お名前・電話番号・参加希望日・参加人数を明記し、送信ください)

●市民交流ホールコラボ企画Vol.79 ■鳥取県民カレッジ連携講座

主催 鳥取商工会議所・フレッシュ八頭・JF鳥取県漁業協同組合  
後援 鳥取市中心市街地活性化協議会



※本通パーキングをご利用の方に割引駐車券を販売しております。