

# 第一弾 漁師に教わる魚料理の極意編

“魚は鮮度が命” そんなの言わずと知れた事！

実はその鮮度を活かすも殺すも下処理次第といっても過言ではありません。  
丁寧にさばかれた(下処理された)魚はただ美味しいだけでなく、日持ちもします。

漁師ならではの技を本場の加太の漁師に教わろう！

というモニター企画！（お帰りにアンケートにお答えいただきます）

加太の漁師が一本釣りで釣り上げた新鮮極上のお魚を題材に、  
鮮度を落とさない下処理の方法からお刺身の作り方までお教えします。

なんと、講師は加太の現役漁師！！

沖では怖い漁師さんもお料理してる時はちょっとお茶目ですごくフレンドリー。  
仲良くなっちゃうと秘ネタも聞けちゃうかも？

そして加太の魚がなぜウマイのか？ウンチクもたんまり聞いていただきます！

・・・自分で魚を上手にさばけるなんてカッコイイでしょ！？

調理したお刺身はその場で食します。新鮮極上のお刺身を味わいましょう。

（お土産用もご用意しております）

## ◆日程

2015年6月13日（土）

14:00～16:00（13:30開場）

## ◆場所

和歌山市加太141-5

おさかな創庫（加太鮮魚横）

## ◆内容

美味しい魚について・下処理

三枚おろし・刺身・試食タイム

## ◆持ち物

エプロン・三角巾・タオル2枚

## ◆金額 3800円（税込）

## ◆お申込み ※定員10名（お早目に！！）

電話受付 073-459-0003（加太観光協会）

