



第4弾！三代目の味。公開  
割烹 ふくゐろ 小黒丈司  
旬の魚をさばいてみよう！

# 古町花街 美食倶楽部

第4弾！料理教室開催

11/20(日) 13:30~16:30  
クロスパル5階 ¥3,500(税込)



第5弾！村上郷土料理公開

割烹 はりま屋 佐藤和彦  
はらこの醤油漬け、鮭の焼き漬け



第6弾！技の奥義公開

割烹 一醉 中川晶太  
平成29年1月：料理と酒の饗宴

第5弾：講師 / はりま屋 佐藤和彦 氏  
はりま屋特製[はらこの醤油漬け]を家庭風にアレンジ！これからの季節に欠かせない郷土料理をみんなで作りましょう。

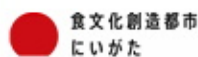
11月27日(日) 13:30~16:30  
参加費：4,000円(税込)

第4弾：講師 / 割烹 ふくゐろ 小黒丈司 氏

・18歳から料理人の世界へ。三代目ふくゐろの看板を守り、洋食から和食と幅広いレパートリーを持つ通称“兄ヤン”！最近、自分で魚をさばく事が少なくなったので、家庭で簡単にアレンジ料理を楽しんで欲しいと思い開催！

\*各自用意する物：エプロン、三角巾、お持ちかえりタッパー、筆記用具(クリップボードなど)

主催：古町花街千社札めぐり実行委員会



新潟県食文化創造都市推進プロジェクト

古町さんぽ

検索

住所/中央区古町通9-1474-1

申込/ 070-5367-0358 電話受付時間/ 10:00~20:00

Mail: info@furumachi-kagai.info