



かんたん  
ヘルシー  
おいしい

# くじら

くじらは柔らかくておいしい食材ということをご存知ですか？ヘルシー、高タンパク、鉄分豊富、スポーツ選手も注目しています。セミナーでは、はじめての方でも食べやすく、食べた事がある方には新たな味の発見になる簡単レシピをご紹介します。飲食店メニューの参考に、晩酌の一品など、おいしいくじら料理をお教えします。

【日時】2017年 **5月25日(木)**

**13:00~14:30**  
(受付12:45)

【会場】 **魚河岸スタジオ**  
(中央区築地6-26-1築地魚河岸3階)



【講師】

**鯨の登美粋 料理長 小泉澄子**

多種の食品アレルギー児の代替食考案の経験を活かし、様々なスタイルのくじら料理を提供している。



【定員】24名 締切り5/15(月)10時  
※申込み多数の場合は抽選となります。

【費用】1,000円 (当日受付で支払)

【申込方法】 必要事項を記入して下記メールへお申し込みください。  
tsukijistudio@gmail.com

【必要記載事項】

タイトル「くじら」係

①参加者氏名 ②メールアドレス ③連絡がとれる電話番号

④ご住所 ⑤ご年齢

<http://www.tsukiji.or.jp/know/info/>

主催: NPO築地食のまちづくり協議会 TEL03-3541-9444

日本捕鯨協会

後援: (一財)日本鯨類研究所、共同船舶(株)、共同販売(株)