

気軽に楽しく
さばき方が学べる！

※画像は生成AIによるイメージです。



『鮮魚士』が教える！ 魚のさばき方教室

9/2

水

時間・10:30～13:00

会場・KeiyoGAS Community Terrace (てらす)
(南八幡3-14-1)

keiyo GAS



教室の流れ

- ①講師によるさばき方の実演
- ②さばき体験
- ③さばいた魚の調理、試食

講師

イオンリテール株式会社
「鮮魚士」の皆様

厚生労働省承認の社内検定に合格し、
魚について高度な知識や技能を
持った「鮮魚士」の方々に、
さばき方を教えていただきます！

AEON

申込方法等の詳細はポスターをクリックすると確認できます

市川市魚食文化フォーラム実行委員会(事務局：市川市 臨海整備課)

TEL.047-318-3967