

浜のおばちゃん家のお魚料理教室！ 大阪の”プライドフィッシュ”を料理し、食し、楽しむ！！

漁師が選んだ本当に美味しい魚 それがPRIDE FISH –プライドフィッシュ–です。

地元漁師が自信を持って勧める魚を「プライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに魚を知り尽くした匠が選ぶ今一番食べてほしい魚”を料理し、味わってください！！

今回のプライドフィッシュメニューは、魚庭（なにわ）の海（大阪湾）が育んだ逸品、「魚庭のアカシタ」です。その柔らかい肉厚で淡泊な身は、フランス料理で有名なムニエルはもちろん、地元では煮付けや塩焼き、刺身で親しまれています。



＜アカシタ＞



- 日 時：2022年3月15日（火） 午前10時～午後2時頃
- 集合場所：阪南市 尾崎公民館 3階 調理室（阪南市尾崎町1-18-15）
南海本線「尾崎」駅西出口（海側）より徒歩約3分（10時までにお越し下さい。）
- 内 容：①泉州名物・大阪プライドフィッシュ「アカシタ」の紹介 ②アカシタの扱い（下処理）
③アカシタの調理 ④漁業関係者のお話
- 講 師：浜のおばちゃん家 勝浦 真理子さん
調理師として、地元漁師と連携して 泉州海鮮6次産業化を推進し、郷土料理の継承等を泉州で展開している。また、地元野菜や海産物を使った惣菜、スイーツなどを販売する「金曜マルシェ」を開催。
- 定 員：先着15人
- 代 金：3,000円（税込/お土産付）※お土産：干物食べ比べセット&茎わかめピクルス
3/11（金）までに下記口座にお振込ください。振込手数料はご負担ください。
池田泉州銀行 阪南支店 普通 3083766 シャ）ハンナンシカンコウキョウカイ
- 取 消 料：実施の3日前(3/12)～前日(3/14)の取消は50%、当日(3/15)の取消、無断不参加は100%のキャンセル料がかかります。
- 持 ち 物：エプロン、三角巾（てぬぐい、ハンカチ可）手拭きタオル、筆記用具などをご用意ください。
- 申 込：阪南市観光協会へ、電話・FAX・電子メールのいずれかで参加者全員の ①氏名 ②年齢 ③電話番号（携帯）④住所 以上をお知らせください。

※体調不良の方やマスク着用、検温、手指消毒などにご協力いただけない場合はご参加をお断りする場合があります。

＜お問合せ先＞

一般社団法人 阪南市観光協会

電話：072-447-5547（平日9：00～17：00）

FAX：072-447-5847

メール：hannan.kanko@hannan-tb.jp