



3月市場deクッキング



春は、花の季節。食用花を使った豪華だけれど、簡単な「花の押し寿司」に挑戦してみませんか!!



花の押し寿司

マグロやホタテなどの市場の新鮮な生鮮食材を活かした本格的な押し寿司です。仕上げは、食用花を散らして華やかに飾ります。



グリーンピースとコーンのポタージュ

鶏モモ肉と玉ねぎ、グリーンピースとサワークリームで仕上げたコクのあるスープです。



食用花

料理の彩りとして、注目が集まっている【食べられる花】エディブルフラワー。今回は、こちらを使います。

お忘れなく!

無料・定員6名

締め切り日
2月27日(火)



詳しくは、次のページへ

【料理教室参加者募集】

日 時：3月12日（火） 10:00～13:00

※終了時間は、目安時間です。

今回のテーマ「花の押し寿司」

場 所：三重県松阪市小津町 800 番地 三重県地方卸売市場内 管理棟調理室

参加費：無料

対 象：18 歳以上 ※託児所等はありませんので、ご了承ください。

定 員：6 名

持ち物：エプロン・三角巾・ハンドタオル・筆記用具

講 師：◆菅井美幸 名張子ども料理教室 主宰

1997 年東京世田谷にてスペイン料理の「ご近所 dining バルバル」を開店。シェフとして働く中、大病に見舞われて人生の見直しをする。

2014 年三重県名張市に移住。自分の経験を活かした仕事として、子どものための料理教室リトルシェフを始める。

<参加申込み（メールのみ）>

・応募先メールアドレス info@shijyo-management.com

件名を「料理教室参加希望」として、本文に以下の①～④の情報を明記のうえメールにてご応募ください。

①氏名 ②年齢（年代） ③電話番号

④ご利用になられている SNS があれば教えてください。

応募締切日 2024 年 2 月 27 日（火）

※当選者のみ、3月1日（金）までにお電話にてご連絡を差し上げます。

3月1日（金）の15時までに、お電話が繋がらない場合は、繰り上げでの再抽選とさせていただきますので、ご了承ください。

主催及び問い合わせ先：みえ中央市場マネジメント株式会社

TEL:0598-56-8111