

令和7年度 第1回 魚のおろし方教室

新宿区生鮮三品小売店連絡会 鮮魚部会の鮮魚店主が、
フリの技を手ほどきします！

令和7年9月7日(日)午前10時～12時
四谷地域センター(内藤町87番地)
11階 調理工作室

【対象者】区内在住の16歳以上で、同教室に初めて参加する方、
12名、応募者多数の場合は抽選となります

【持ち物】先のとがった包丁(出刃包丁等)、ふきん、エフロン、
おろした魚を持ち帰る容器か袋、ほか各自必要なもの

【参加費】無料

※調理室や器具の掃除を完了してから
お帰り頂くのが参加条件となります。

申し込み往復はがきの記入方法 (一人1枚のみ有効)

【往信】ウラ面に①～④を記入

- ① 令和7年9月7日(日) 魚のおろし方教室希望
- ② 申込者氏名(ふりがな)
- ③ 郵便番号・住所
- ④ 電話番号

【返信】オモテ面に申込者の郵便番号・住所・氏名を記入
ウラ面には何も書かないでください

<申し込み・問合せ先>

〒160-0023 新宿区西新宿6-8-2 BIZ新宿4F
新宿区文化観光産業部産業振興課
TEL 03(3344)0701 FAX 03(3344)0221



こちらのQRコードから
ロゴフォームで電子申請
いただけます。

【申請受付期間】

令和7年7月28日(月)
～令和7年8月12日(火)
(抽選結果は、8月15日
以降、順次通知予定)