令和8年度

第2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、**プロの技**を手ほどきします！

令和8年
9/6 日 **10:00-12:00**

参加費 **無料**

定員 12名
（応募者多数の場合は抽選となります）

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

場所 **四谷地域センター**
11階 調理工作室（内藤町87番地）

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

注意事項
- 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。
- キャンセルの場合は開催日の10日前までにご連絡ください。

申込み方法

① ロゴフォーム
こちらの二次元コードから
電子申請いただけます。

② 往復はがき
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8年9月6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

申請受付期間

令和8年8月5日（水）～8月17日（月）
（抽選結果は、8月18日（火）以降、順次通知予定）

申込み問合せ先
新宿区 文化観光産業部 産業振興課
〒160-0023
新宿区西新宿6-8-2 BIZ新宿4F
TEL 03-3344-0701
FAX 03-3344-0221