

令和8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、プロの技を手ほどきします！

日時 令和8年  
7月5日(日) 午前10時~12時

参加費 無料

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

会場

牛込簞笥地域センター 簞笥町15  
4階 調理室 トマト

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

・ 15名 応募者多数の場合は抽選となります

申込み

はがきもしくはロゴフォームで電子申請いただけます。

※ 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。

こちらの  
二次元コードから



申請  
受付  
期間

令和8年6月5日(金)~令和8年6月15日(月)  
(抽選結果は、6月16日以降、順次通知予定)

## 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8年7月5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



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。

問合せ

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