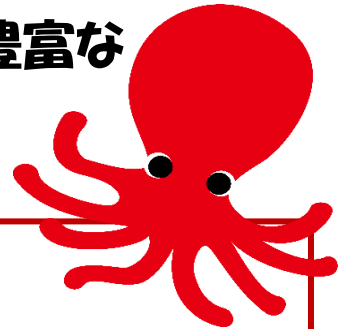


# 大阪プライドフィッシュ お魚料理教室！

漁師が選んだ本当においしい魚 PRIDE FISH！

## 今回は、低脂肪・低カロリーで タウリン(疲労回復)や亜鉛(血行促進)も豊富な 魚庭の『たこ』



- 日時：2022年9月28日（水）午前10時～午後1時頃
- 集合場所：阪南市 尾崎公民館 2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大阪プライドフィッシュ「タコ」について ②タコの調理 ③タコ料理の試食
- 講師：浜のおばちゃん家 勝浦 真里子さん  
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：3,300円（税込/材料費・お土産付）  
9/20（火）までに下記口座にお振込みください。振込手数料のご負担をお願い申し上げます。  
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2日前(9/26)～前日(9/27)の取消は50%、当日(9/28)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
- 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 をお知らせください。
- 参考：過去の料理教室の様子が「JcomつながるニュースYouTube」でご覧になれます。

[https://youtu.be/tRdbgW\\_2SAw?t=338](https://youtu.be/tRdbgW_2SAw?t=338)

右記QRコードから閲覧できます→



※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。



（一社）阪南市観光協会  
〒599-0201阪南市尾崎町2-2-11-201  
電話 072-447-5547  
FAX 072-447-5847  
✉ hannan.kanko@hannan-tb.jp

