

報道機関の皆さんへお知らせ

配付年月日	令和5年(2023年) 9月8日(金)	連絡先	水産課 漁政係長 榊原滋 TEL0138-47-9481
標 題	第2回 函館ブリの料理教室開催のお知らせ		
日 時	令和5年9月30日(土曜日) 10:00~13:00		
場 所	函館短期大学付設調理製菓専門学校 1F 第2調理実習室 (函館市柏木町7番25号)		
内 容	<p>近年、渡島管内ではブリが大量に漁獲されていますが、道内では、ブリを食べる習慣があまり無いため、地元での消費が進んでいません。</p> <p>このため、昨年度、ブリが大量に漁獲されている南かやべ漁業協同組合女性部を講師に招き、ブリを素材にした料理講習会を開催したところ、大変好評であったことから、今年度も引き続き、南かやべ漁協女性部講師による料理講習会を開催します。</p> <p>講習会には、ブリ料理に関心のある一般消費者(先着16名)を募集します。</p> <p>参加は無料ですが、参加を希望する場合には、事前に振興局水産課ホームページ内の QR コードからの申込が必要です。</p> <p>また、電話による直接の申込も可能です。</p> <p>○ホームページからの申込先 https://www.harp.lg.jp/SksJuminWeb/EntryForm?id=rmYfBov7</p> <p>○電話による申込先 渡島総合振興局産業振興部水産課漁政係 TEL 0138-47-9481(漁政係直通)</p>		
取材に当たっ てのお願い	振興局ではブリの消費拡大に向け、各種事業に取り組んでおり、この取組を道民の方々に幅広く知っていただくための周知に、ご協力くださいますようお願いいたします。		

水 産 課

HP掲載 有 無

地元の水産物を食べて水産業を盛り上げよう♪

函館ブリ料理教室 のご案内

令和5年9月30日(土) 10:00～

講師：南かやべ漁業協同組合 女性部



函館でとれた旬のブリを、女性部の皆さんに教わりながら
皆さんで調理し、美味しくいただきます。
どなたでもお気軽にご参加ください♪

今回の献立

- ・函館ブリたれカツ
- ・ブリハンバーグ
- ・ブリのつみれ汁



ブーリー君
渡島ブリイメージキャラクター

○ 日時：令和5年9月30日(土) 10:00～13:00

○ 場所：函館短期大学付設調理製菓専門学校

(函館市柏木町7-25)

○ 持参品：エプロン、三角巾、メモ類

○ 定員：先着16名

○ 参加費：無料

○ 申込方法：QRコード又は振興局までお電話ください

※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です



参加申込用

連絡先：渡島総合振興局産業振興部水産課漁政係
Tel：0138-47-9481