

# つるおかおうち御膳 改訂令和4年版

発刊記念 料理講座

## 「浜の魚料理づくし」

第1講 振替

日にち

11月22日(火)

時間

13:30~15:30

会場

由良コミュニティセンター

(由良2丁目14-53)

講師

和田光子氏

ゆらまちっく海鮮レディース  
つるおかおうち御膳改訂版策定委員

受講料

1,000円

※ 材料費として

定員

14名

※ 定員を超えた場合、抽選となります。

持ち物

エプロン・三角巾・筆記用具

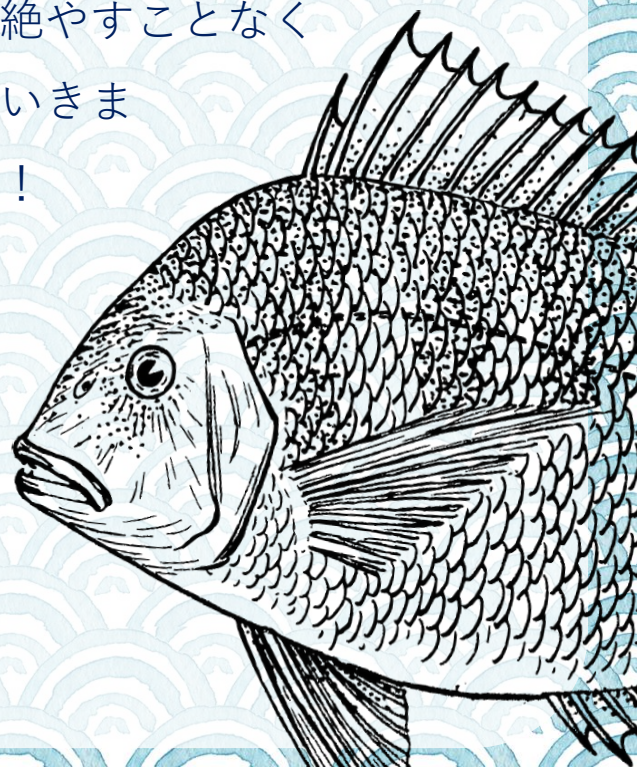
### MENU

- 1 ハタハタ湯上げ
- 2 ハタハタの南蛮漬け風
- 3 こづけ
- 4 鱈のあら汁
- 5 鱈のソテーきのこあんかけ

## つるおかおうち御膳 改訂令和4年版

は、改訂前にはなかった食文化や地域性などのコラムの掲載そして新たにレシピが追加されるなど鶴岡の食文化がぎゅっと凝縮された1冊に生まれ変わりました。

Web版にはレシピ動画も掲載されており、わからない部分や手順など、繰り返し見返すことも出来ます。Web版と冊子版合わせてお使いいただき鶴岡の素晴らしい食文化を絶やすことなく繋げていきましょう！



※ 食材の関係でメニューが変更になる場合があります。  
※ コロナウィルス感染症対策のため、会場での飲食はせずお持ち帰りいただきます。お持ち帰り用容器は事務局で用意します。



## 電話・FAX・専用フォーム

よりお申し込みください。

一度に3名様まで  
お申し込みできます。

受付締切

11月14日(月)

## 電話でのお申込み

お名前・年齢・電話番号を  
お伝えください。

35-1185

## FAXでのお申込み

下記に必要事項を記入し  
送信してください。

25-2990

## 専用フォームでのお申込み

記載URLまたはQRコードを読み取り  
必要事項を入力してください。

<https://forms.gle/kprSvudHhi1858xE6>

※受講が決定した方にはメールでお知らせします。



## 《つるおかおうち御膳料理講座 第1講振替 FAX用申込書》

### ■ 参加者氏名(漢字・よみがな)

年齢

1. \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ 歳)
2. \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ 歳)
3. \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ 歳)

### ■ 電話番号 ※2名以上でお申込みの際は、代表者の電話番号と氏名をご記入ください。代表者名

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

### ■ メールアドレス

\_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

### ■ 事務局が当日の様子を撮影します。承諾いただける場合は、参加者が写っている写真を鶴岡市、鶴岡食文化創造都市推進協議会の広報等に使用することがあります。

どちらかに✓を入れてください。 ☐ 承諾します ☐ 承諾しません

※ メールアドレスを記載された方にはメールで受講決定の連絡をします。

※ 個人情報の取り扱いについて。申し込み時にご記入いただいた情報は申し込みされた講座を受講していただくに必要必要な連絡や参加者名簿に使用いたします。  
「法令などで要求された場合」を除き、第三者に開示・提供いたしません。

新型コロナウイルス感染状況により  
中止になる場合があります。



新型コロナウイルス感染症対策  
ご協力をお願いします！



食文化創造都市

鶴岡

37. 5℃以上の発熱、風邪の症状がある場合は参加を見送ってください。  
受講中のマスクの着用、手洗い、手指の消毒を行ってください。

令和4年度

つるおかおうち御膳 改訂版発刊記念事業  
主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会  
〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25  
問合：0235-35-1185 担当：遠藤