



NPO 法人築地魚市場銀鱗会主催

## オンデマンド料理教室のお知らせ

2021年1月12日

東京都中央卸売市場豊洲市場内の文化団体「NPO 法人築地魚市場銀鱗会（理事長：栗竹俊夫）」は、水産庁の「令和2年度水産物販売促進緊急対策事業」の助成を受け、下記の要領で「教材の魚付き オンデマンド料理教室」を開催いたします。

1. **タイトル** 豊洲市場発！ お魚イタリアン

～あなたのキッチンに、豊洲市場がやってくる～

2. **目的** 水産物をとりまく環境が大きく変化するなか、在庫の停滞、価格の低下、売り上げの減少等が生じている国産の水産物の販売促進、在庫解消のためのPR活動の一環です。

3. **内容** 人気のお魚イタリアン「アクアパッツア」と「カルパッチョ」のクッキング動画を You Tube で配信。先着 100 名様に、教材となる魚介類のセットを豊洲市場から無料配送します。動画を見て、ご自宅で料理を作っていただきます。

◆アクアパッツア（カサゴ、アサリ、クルマエビ）

◆カルパッチョ（ホタテガイ、マグロ）

（各2～4人分、市場価格8000円相当の詰合せ）

講師は、料理研究家の奥田ここさん。

動画では、クッキングのほか、豊洲市場水産仲卸の目利き人たちが、素材についての説明もします。

募集は2回に分け、各回先着で50名様に無料配送します。

第一次募集 1月27日～2月2日、教材到着 2月13日（土曜日）着

第二次募集 2月4日～2月10日、教材到着 2月20日（土曜日）着

到着日は限定です。

#### 4. 動画配信時期 2月5日頃を予定

#### 5. 教材の申込について

詳しくは、下記のアドレスで21日から開示

<https://www.ginrin.club/toyosu-osakana-italian>

なお、申込に際しては、1都3県に在住で当日の午前中に荷物を受け取れる方とさせていただきます。

#### ●奥田ここ プロフィール

国内外の市場を「師」とあおぎ、旬の食材を中心とした和食およびイタリア料理の料理教室を主宰。「豊洲市場で素材と仲良くなる料理教室」講師。各種媒体、広告へのレシピ提供や、食材産地への取材および食に関する話題の企画、執筆に加え、個別の要望に応じた出張料理や料理提案など、国内外問わず活躍中。

---

#### 【お問い合わせ先】

NPO 法人築地魚市場銀鱗会 担当：福地

TEL 03-6633-0140 携帯 090-8725-6537

メール ginrin@jcom.home.ne.jp

---