

令和6年10月8日

報道機関各位

函館農水産物ブランド推進協議会事務局長
(函館市農林水産部市場・販路担当課長)

「親子で楽しく！イカ料理教室」開催に係る取材・報道について（依頼）

このことについて、函館農水産物ブランド推進協議会では、函館で生産されている安全・安心でおいしい食材の認知向上や消費拡大に努めてきたところです。

このたび、市の魚であるスルメイカに対する愛着と知識をより一層深めてもらい、その新鮮さや美味しさなどの魅力を発信するため、活きたスルメイカを使った親子料理教室を下記のとおり開催いたしますので、取材・報道方よろしく願いいたします。

記

- | | | |
|---|------|---|
| 1 | 日 時 | 令和6年10月26日（土）9：30～13：00 |
| 2 | 場 所 | 函館市総合保健センター 2階 調理実習室
(函館市五稜郭町23番1号) |
| 3 | 内 容 | 活きたスルメイカを使った料理の調理実習
(イカ刺し、イカめし、イカのごろ煮) |
| 4 | 参加対象 | 小学校3～6年生とその保護者 10組20名 |
| 5 | 募集方法 | 別紙記載の応募フォームより申込み（先着順） |
| 6 | 募集開始 | <u>10月10日（木）9：00～</u> |
| 7 | 講 師 | 函館市漁業協同組合函館地区女性部員 |

担当 農林水産部企画調整課
市場・販路担当
村山・種田
電話 21-3364



おいしいよ！はこだてのイカ



親子で楽しく！イカ料理教室



①



②



③

メニューは、

- ① イカ刺し
- ② イカめし
- ③ イカのごろ煮

「活イカ（生きているイカ）」を
見てみて、さわって、料理して！

「新鮮」な「はこだてのイカ」、
その「おいしさ」を知ってほしい！



※天候不順等により、活イカの入荷がない場合、メニューが一部変更になることがあります。

日時

令和6年10月26日（土）
9：30～13：00

場所

函館市総合保健センター
（函館市五稜郭町23-1）

講師

函館市漁業協同組合
函館地区女性部員のみなさん

参加対象者

小学3～6年生とその保護者

※児童のみまたは保護者のみの参加はできません。

定員および申し込み方法

10組20名（先着順）

※原則、保護者1名＋児童1名での受付となります。

令和6年10月10日（木）AM9：00より受付開始

- ・以下の応募フォームからお申込みください。
- ・定員となり次第、申込受付を締め切ります。

【お問い合わせ】

函館農水産物ブランド推進協議会事務局
（函館市農林水産部企画調整課内）

TEL：0138-21-3364（担当：村山・種田）

お申込みはこちら

