



# 捌いて味わう しずまえの幸

しずまえ鮮魚と言えば  
桜えびやシラスが有名です。  
でも、それだけじゃありません。  
プロの料理人の指導のもと、  
しずまえの海の幸を自ら捌いて、味わい尽くします。

## 【しずまえ】

静岡市の前浜(駿河区石部～清水区蒲原)のこと。  
用宗漁港、清水港、由比漁港で水揚げされる魚介類を「しずまえ鮮魚」といいます。



## お品書き

- ・ヒラメのキラキラムニエル (写真)  
「第4回しずまえレシピコンクール」  
しずまえ大賞 彩りキラキラ部門 受賞  
ドレッシング仕立てにした久能のイチゴが  
しずまえのヒラメと意外なマッチング。  
ヒラメとイチゴの温度差も楽しい一品です。
- ・シラスの炊き込みご飯
- ・地魚のお刺身  
とうのいも ティートン
- ・唐芋とTEA豚の豚汁

※新鮮な食材を使用するため、  
当日の天候や漁の状況により、  
内容が変更となる場合があります。  
予めご了承ください。

## 2/23(土)

## 10:00～13:00

講師：割烹わかすぎ 若杉雅彦氏

会費 1人 1,500円 対象 どなたでも 20人

会場 南部生涯学習センター 料理実習室

申込 電話で南部生涯学習センター (054-281-2184) まで  
申込受付中 (申込順)

## 静岡市南部生涯学習センター

指定管理者 静岡市文化振興財団共同事業体

〒422-8074 静岡市駿河区南八幡町 25-21

TEL054-281-2184

<https://sgc.shizuokacity.jp/>

### ◆交通案内

バス：JR 静岡駅南口から「みなみ線 内まわり (中田経由)」にて  
約 15 分、「駿河区役所・静岡新聞社前」下車

※駐車台数に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。

※満車時はご容赦ください。

