地元の"魚"を食べよう

枝幸の"魚"を使った料理教室のご案内

寒さも一層感じる季節となりました。そんな中の1日を皆さんで料理やおしゃべりで楽しいひと時を過ごしてみませんか？

今回は、3回の教室の時に旬な枝幸のお魚などの魅力を知ってもらい、もっと多くの方に食べてもらうため、今年も料理教室を開催します。

『短時間』で『簡単』につくれるメニューを紹介しますので、お気軽にご参加ください♪

時　間：各回午後6時～午後7時30分
参加費：無 料
定　員：各回12名（先着順）
場　所：中央コミュニティセンター1階郷土料理研修室
持ち物：エプロン・手拭きタオル・三角巾・マスク
講　師：丸山　晃 氏

仲秋の回
~~・令和8年10月30日（金）~~
~~・申込期間 10月23日（金）まで~~
終了しました
※「八角（ハッカク）」を使った料理の予定です。

晩秋の回
・令和8年11月27日（金）
・申込期間 11月20日（金）まで

歳末の回
・令和8年12月18日（金）
・申込期間 12月11日（金）まで

問い合わせおよび申し込み

枝幸町役場 観光課 観光係　〒098-5807 枝幸町本町916番地
電話 62-4242　FAX 62-3353
Eメール：g-kanko@esashi.jp

※住所、氏名、電話番号と希望する回をお知らせください。
なお、定員になりましたら、期間内でも締め切らせていただきます。

【主催：オホーツク枝幸ブランド推進本部】