

かむかむ Smile からのお知らせ

10/
1
Sunday

「サカナとサウナ」 昆布さんの ワークショップ

お家でも簡単にできる

カルパッチョづくり

～いつものお刺身がおしゃれな一品に～

いっちゃん☆KNBの
昆布さん食堂でおなじみ



日時：10月1日（日）

○開場 14:45

開始 15:00～16:30

○定員 10名程度

○参加費 ^{サカナ}3,700円（試食付き）
（カルパッチョお持ち帰り）

☆希望者には オードブル ご予約にて販売あり

○持ち物 飾りつけ用の平皿(22～25cm)、
保冷バッグ、保冷剤、エプロン、筆記用具
※水分補給の、お飲み物は各自でお持ちください

講師：昆布（近森 光雄）さん
（魚料理専門店「サカナとサウナ」店主）



1993年、東京都下町生まれ。
大学卒業後、魚屋に3年半勤務。
旅行で訪れた氷見に一目惚れし、
2019年氷見に移住。
2023年7月に魚料理専門店
「サカナとサウナ」を開業し、
日々魚料理の新たな可能性を探求中。

サカナとサウナ

～ 講座内容 ～

- ・昆布さんの自己紹介
- ・魚の話
- ・魚さばきの実演
- ・カルパッチョづくり

一人一つ、魚の柵(さく)を切り、野菜と一緒に皿に盛りつけます

- ・試食

プロが教える

簡単カルパッチョ！

ちょっとしたひと手間で、格上げカルパッチョに。

昆布さんの楽しいトークを聞きながら、この機会に魚を上手に扱うテクニックを学びませんか。

上手な解凍の仕方

切り方のコツ

盛りつけ方などのコツ



サカナのオードブル



希望者には
オードブルのご予約
承ります！

※写真は1人前の一例です。(1人前：1,000円)
ご注文は申込み時をお願いします。

LINE 公式アカウント
はじめました！

QRでの登録は
こちらから▶▶



友だち追加

ID検索 @945aqytg

こちらからも
予約お申し込みができます

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077

E-mail ● info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶

※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



ホームページ
からどうぞ！



食育クッキングスタジオ



かむかむ
Smile

by Shintani D.C.