

プロが教える

本格

うなぎの世界

土用の丑の日直前！

市場で学ぶ、本物の味。

料理教室

うなぎ

知って、比べて、味わう
うなぎの奥深さを体験！

参加者募集中！

2026年

7月18日(土)

開催！

うなぎ料理を 堪能

食べ比べるのはもちろん、
うなぎを余すことなく
味わい尽くします。



3種のうなぎを食べ比べ

国産(生) 1尾

国産の生うなぎは
蒲焼と白焼でも
食べ比べていただきます。



ふっくら柔らか
旨みたっぷり

当日さばいた新鮮なうなぎを使用。
とろけるような食感と豊かな旨みをお楽しみください。

国産(冷凍) 1尾



旨みを閉じ込めた
上質な味わい

急速冷凍で旨みをしっかりキープ。
脂の乗りと身の締まりのバランスが
絶妙です。

中国産(冷凍) 1尾



コスパも含めて
しっかり検証

日常使いにも人気の中国産うなぎ。
味・食感・コストのバランスを
じっくりご体験いただけます。

うなぎ一尾の魅力を余すことなく楽しめる、
ここでしか味わえない特別な体験です。

香ばしく仕上げた 骨せんべい

カリッと香ばしく、
つつい手止まらない
人気の逸品。



旨みが詰まった 肝吸い

うなぎの旨みが溶け出した
上品なお吸い物。
心までほっとする味わいです。



食べきれ
なかった
うなぎは、

お持ち帰り
いただけます!

ご自宅でも
職人の味を
お楽しみください。



学んで、体験して、 うなぎの魅力を まるごと楽しむ!

知れば
もっと美味しい!

本格
うなぎ体験

1 うなぎの基礎知識

生態や種類、目利きのポイントなど、
知っているようで知らない
うなぎの世界を学びます。

2 さばきの見学

うなぎ職人による迫力満点の実演!
プロの技を間近で見ながら、
さばき方のコツやポイントを学べます。

3 串うち体験

蒲焼きの美味しさを左右する重要な工程。
職人の指導のもと、うなぎを美しく
仕上げる串うちに挑戦します。

4 蒲焼き体験

炭火で焼き上げる本格蒲焼きを体験。
焼き加減やタレの付け方など、
職人ならではの技術を伝授します。

特別
体験

5 秘伝のうなぎダレ 仕込み体験

うなぎの味を決める「タレ」の
奥深い世界を体験!

✔ 職人が受け継いできたタレ作りの考え方や
配合のポイントをわかりやすく解説

✔ 実際にタレの仕込み工程を体験し、
その魅力と奥深さを学びます

✔ 自分で仕込んだタレを使って
蒲焼きを仕上げる特別な体験も!

学んで、見て、作って、焼いて、食べる。

市場だからこそ実現できる、**本格うなぎ体験**をお楽しみください!

2026年

7月18日(土)

参加費

10,000円

(材料費・試食・レシピ・税込)

ご予約
受付中!

定員になり次第
締め切ります。

時間 11:00~14:00

会場 姫路市中央卸売市場
関連棟2F 料理教室

定員 12名程度 (先着順)
※最少催行人数9名

申込方法



Instagram

@himeji_cwm_unkyou1957

プロフィールのリンクから

LINEを登録!



友だち追加後、

トークから

お申し込みください。

申込締め切り

7月11日(土)



うなぎの魅力を
まるごと体験!

市場でしかできない、
本格うなぎ体験をお楽しみください!



学んで

うなぎの基礎知識や
プロの技を学ぶ!



体験して

串うち・蒲焼き・
タレ仕込みを体験!



食べて

3種のうなぎや
絶品料理を堪能!



持ち帰る

食べきれない分は
お持ち帰りOK!



主催

姫路市中央卸売市場
将来プロジェクトチーム

協賛

魚食普及協議会

姫路市中央卸売市場

HIMEJI CITY WHOLESALE MARKET