

市場だからできる！

見る・学ぶ・捌く

活きた魚を
その場で
締める！

鯛とヒラメ の捌き体験 料理教室

活きた鯛・ヒラメを生簀から取り出し、職人がその場で締める様子を見学。
その後、職人から捌き方を教わりながら、実際に捌き体験を行います。
魚が食材になるまでを間近で見て、学べる本格体験型の料理教室です。

活魚を見る



職人の締め見学



職人が捌き方を指導



実際に捌く！



開催日

2026年

10月24日(土)

時間

11:00~14:00

定員

16名

先着順

定員になり次第
締め切ります。

参加費

10,000円(税込)

参加条件

- ・定員16名
- ・親子参加の場合は、
大人1名につき子ども1名まで
- ・中学生以下は保護者同伴
- ・刃物を使用するため、
安全面に配慮しながら実施します。

市場ならではの
本格体験
教室！

会場

姫路市中央卸売市場
関連棟2F 料理教室

兵庫県姫路市白浜町甲842番地74

お申込み
方法

姫路市中央卸売市場
公式Instagramの
リンクよりお申込みください！

※キャンセルは開催日の7日前までにご連絡ください。

主催：姫路市中央卸売市場運営協議会 将来プロジェクトチーム

協賛：魚食普及協議会

