

食育ワークショップ

佐伯の地魚を使った 夏の魚料理に挑戦！

地魚を使ったカルパッチョ、
みそ汁(無塩汁)、シラス丼を
作ります！

※アジ、イサキを予定していますが
漁次第で魚種が変わる場合もあります。

講師

坪矢 恵介 氏 (民宿戸高) / 水本 陽子 氏 (民宿清水マリン)

開催日

令和8年7月4日(土) 10:00~12:00

場 所 : さいき城山桜ホール キッチンコート

参加費 : 2,000円

募集人数 : 12組 ※抽選

対 象 : 小学生以上の親子

【申込期間】

令和8年6月1日(月) ~ 6月11日(木)まで

【当落連絡】

令和8年6月12日(金)ごろを予定

申込みフォーム※抽選



【お問い合わせ】

一般財団法人 観光まちづくり佐伯 TEL: 0972-22-9900 (三浦)

担当課: ブランド推進課 TEL: 0972-22-4673