魚の味を極める

津本式神経締め講習会

講師　津本光弘　氏

近年、食材の熟成という概念や技術が、美味しく食べる手法の一つとして注目されており、魚屋に勤める津本光弘さんが独自に開発した魚の仕立て方「津本式」により、魚が超・長期熟成に耐えうる食材に変化する技術を学びます。

入場無料

主催　岩手大学三陸水産研究センター　**共催**　NPO 法人国際食育交流促進協会　**後援**　釜石市

2020年 11月10日（火）

開演　13:00～

岩手大学釜石キャンパス

（釜石市平田 3-75-1）

プログラム

- 講演　「魚仕立て屋とは」
- 実演　「釜石産の魚での津本式究極の血抜きの実演」
- 意見交換会

〇参加条件

- 参加者数は、コロナウィルス蔓延防止のため、**岩手県民限定で先着順30名**までとします。
- 実演中の3密防止のため、**実演見学の参加はその内の先着順10名とし、**残りの20名は、別室で実演映像を視聴していただきます。
- 参加者には、会場入り口で体温測定を行います。**マスク持参**をお願いします。
- 当日体調が悪い方や事前申し込みがない方は、参加できません。

〇参加申し込み方法

- 件名を「津本式講習会参加申し込み」として、**メールにより住所、所属、氏名、電話番号**を下記の事務局あてに**10月26日(月)まで**にお送りください。
- 後日、講習会を YouTube にアップしますので、参加できなかった方でも講習会の状況を視聴することができます。アップしたサイトについてはこちらからメールでご連絡いたします。
- 講習会が YouTube で放映され、参加者が動画に写りこむ可能性があることについて、あらかじめご了解のうえ申し込みください。申し込み情報は、このイベント以外では使用しません。

お問い合わせ先（事務局）

岩手大学釜石キャンパス　田村（TEL:0193-55-5691）　mail:tamurana@iwate-u.ac.jp