

プロから学ぶ！

# ホッキ貝さばき体験会

6/23 火

10:00~12:00

ホッキ貝の上手なさばき方、さばいたホッキ貝の美味しい料理方法をプロから学べます！  
広尾町の魅力を再発見できる教室です。

場所 健康管理センター（公園通南 4-1）

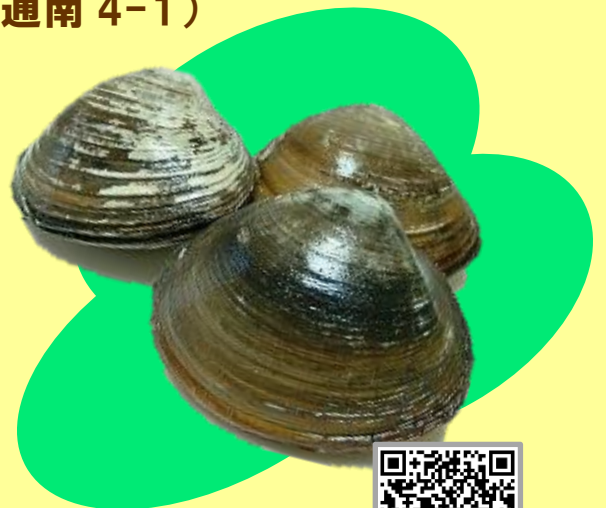
講師 料理人 中村拓登さん

参加費 500円

定員 20名

持ち物 エプロン、三角巾

申込み 6月19日（金）までに健康管理センターへ  
電話（2-5122）または QR コードでお申し込みください



## 講師プロフィール

北海道・広尾町を拠点に活動する中村拓登さんは、フレンチレストランや「八雲茶寮」で働いたのち、2019年から5年にわたり「サーモンアンドトラウト」でシェフを務めてきました。

独立後のいまは、十勝にある研究施設で研究員として働きながら、「中むら食堂」の屋号で料理人としてもフリーで活動を続けています。また、シェフが食を通して、持続可能な海をつくる活動 Chefs for the Blue の一員で、発足時から活動に関わっています。