



大阪湾の魚をたくさん食べよう!

参加者募集!

HANNAN
キッチン大阪湾はとっても豊かな漁場
～大阪湾の魚を学ぼう! 味わおう! 楽しもう!～

PART 1

フレンチシェフによる

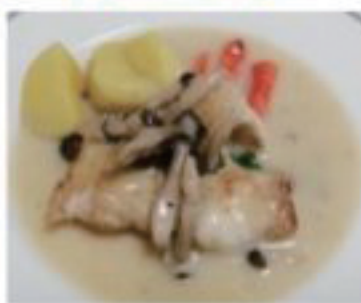
大阪湾の魚料理を学ぼう!

時間: 12:30 ~ 15:30 会場: 大阪ガスッキングスクール堺

〒590-0973 堺市堺区住吉橋町2-2-19 (堺ガスビル内)
南海本線「堺」駅下車、南出口から徒歩約5分

小林成光先生

講師: 小林成光氏

洋食レストラン&ケーキ「Petit Bois
(プチボワ)」のオーナーシェフ
大阪湾の食材を使って手間暇かけた
料理を丁寧に作り出す本格洋食シェフ。
大阪湾の魚を使ったフレンチ料理
を学びます。

※クッキングスクール専用駐車場はございません。

2018
9.30
日

PART 2

予告!

お魚料理が好きになる!

プロの技を学ぼう!

時間: 12:30 ~ 15:30

会場: 大阪ガスッキングスクール堺



講師: 竹岡文啓氏

「魚ダイニング光」のオーナーシェフ
素材の美味しさを際立てる名人。
魚が好きになるプロの技を学ぶ。2018
12.16
日

PART 3

予告!

築地カリスマ料理人!

大阪湾の魚を操る!

時間: 10:00 ~ 14:00

会場: 阪南市尾崎公民館



講師: 森山利也氏

「築地 JOJO BAR」のオーナーシェフ
海洋ジャーナリスト、フォトグラファ
ー、イベントプロデューサーなど多彩
な才能を持つ「築地カリスマ料理人」
より簡単な魚さばきを学ぶ。2019
2.3
日

PART 4

予告!

大阪湾の魚と寿司のコラボ!

“節分”編!

時間: 12:30 ~ 15:30

会場: 大阪ガスッキングスクール堺



講師: 宇賀万理子氏

「デコ巻きずしマイスターインストラ
クター・日本デコずし協会カリキュ
ラム委員」カルチャーセンター・地域
イベント等で講師を務める。「節分」
をテーマにした大阪湾の魚とデコ寿
司を楽しく、美味しく学ぶ。



申込書

【対 象】料理に興味のある方、小学5年生以上（小学5・6年生は保護者同伴の事）

【参 加 費】お一人様各回 1,000 円

【定 員】18 名（申し込み締め切り後、事務局よりご案内申し上げます）

下記項目をご記入の上、EメールまたはFAXにてお申し込みください。

お 名 前	フリガナ (名参加) ※参加される方全員のお名前		
ご 住 所	〒		
電 話 番 号		FAX 番 号	
E-mail			
年 齢	※参加される方全員の年齢		

【応募要項】

申込開始日時：各回ごとに受付、開始時間前のお申込みは受け付けません。（※各日午前9時より開始）

- ・ PART1 平成30年6月5日（火）
- ・ PART2 平成30年9月5日（水）
- ・ PART3 平成30年11月5日（月）
- ・ PART4 平成31年1月7日（月）

募集定員：先着 18 名

応募方法：「HANNANキッチン参加」と必ずご記入の上、Eメール（mari-co@osakawan.or.jp）

またはFAX（06-6561-3929）からお申し込み下さい。

※お電話では受け付けできません。

※開始時間前の申込みはお受けいたしかねます。

NPO 法人大阪湾沿岸域環境創造研究センター事務局

TEL: 090-9623-6372：河原（カワハラ）

※問い合わせ対応のみとなります。

主催：NPO 法人大阪湾沿岸域環境創造研究センター
共催：大阪府立大学・阪南市
協力：下荘漁業協同組合・大阪ガス株式会社

「漁業と魚食がもたらす魚庭（なにわ）の海の再生」プロジェクトとは大阪湾の漁業・魚食についての研究を大阪府立大学、阪南市、NPO 大阪湾沿岸域環境創造研究センター、太平洋セメント株式会社で実施しています。



魚庭の海再生プロジェクト

本イベントは、JST-RISTEX「持続可能な多世代共創社会のデザイン」研究開発領域の研究成果の一部です。