

学校・友達  
団体など  
10名から予約可能!  
対象: 小学校5年生~中・高・大人まで

# 雑魚食堂

旬の朝獲りした魚を使ったプログラム



## 鮮魚水族館

南三陸で朝獲りした魚を見たり触れたりしながら、魚の感触を体験しよう! 海もんブックレットを使って、町の水産業や海の環境、魚の生態などについて幅広く学びます。

## 捌き調理実習

旬の魚(雑魚含む)、野菜を使い実習を行います。地域のお母さんたちと一緒に魚料理にチャレンジします!

## 解剖レクチャー

魚の解剖をしながら体の仕組みを調べる時間です。種類によって内臓のつくりにも違いが...動き方や食べ物などとの関係が見えてきます。

## 味わい交流

シンプルだけど、いつもと違う味わい。  
ここにしかないふるさとの味、これが南三陸雑魚食堂!!



鮮魚水族館



解剖レクチャー



捌き調理実習



味わい交流

### Aプラン

- 【定員】10~30名程度
- 【内容】鮮魚水族館 + 解剖レクチャー + 試食1品
- 【時間】1時間30分
- 【料金】お一人様1,500円 + 消費税
- 【実施期間】4月~11月
- 【持ちもの】エプロン、三角巾

※要予約(裏面をご覧ください)

### Bプラン

- 【定員】10~20名程度
- 【内容】鮮魚水族館~味わい交流まで  
料理3品 + お楽しみプレミアム2品
- 【時間】3時間~3時間30分
- 【料金】お一人様3,500円 + 消費税
- 【実施期間】4月~11月
- 【持ちもの】エプロン、三角巾

※要予約(裏面をご覧ください)



※ 実施時間帯は、相談に応じますので気軽にお問い合わせください。また、食物アレルギーのアンケートを提出していただきますので、ご了承ください。  
※ 調理は、年齢に応じた内容で行いますのでご安心ください。  
※ 基本は、このプログラムとなりますがご要望に応じて内容・時間・料金などアレンジさせていただきますのでお問い合わせください。

# 雑魚食堂 仮予約申込書

申込はFAXまたはメールにて受付いたします。

FAXの方は下記表を記入の上、0226-25-7622までお送りください。

メールの方は以下の内容を入力の上、[taste@marinelearning.org](mailto:taste@marinelearning.org) にご送信ください。

フリガナ 団体名			
フリガナ 担当者名			
ご住所	〒		
電話番号 (日中連絡がとれる番号)			
FAX 番号			
Email アドレス			
希望日	年 月 日	参加 人数	名
希望プラン	希望するプランを○で囲んでください。 A ・ B		

※お申し込み受付後、実施目的や食物アレルギーの確認、進め方など詳しい内容の打ち合わせをさせていただきますので、ご了承ください。

## お申し込みにあたって

- いずれのプログラムも10名様からの催行となります。
- 実施日の3日前以降のキャンセルの場合、キャンセル料として実施金額の80%を頂戴します。
- 参加にあたっては、当団体にて傷害保険に加入します。保険料は参加費に含まれています。
- 健康状態がすぐれない場合、こちらの指示に従っていただけない場合などには参加をお断りすることがあります。ご了承ください。
- ご心配な点は、当日では対応できない場合がございますので、事前にお問い合わせください。

## 申し込み・問い合わせ先

NPO法人 海の自然史研究所（味わい開発室）  
宮城県本吉郡南三陸町戸倉字坂本21-1 南三陸・海のビジターセンター内  
TEL:0226-25-7848 FAX:0226-25-7622  
Email [taste@marinelearning.org](mailto:taste@marinelearning.org)