

「酒処鍋小屋 2023」に横浜市場のおさかなマイスター参上 横浜赤レンガ倉庫で横浜の魚を見る・聴く・食べる ～市場のプロが横浜の魚の魅力を大紹介～



横浜沖の海は魚の宝庫でおいしい魚がいっぱいです。そんな横浜沖で獲れる魚のおいしい食べ方を横浜市中央卸売市場の仲卸業者でおさかなマイスター（※1）の村松 享 氏（※2）が紹介する魅力的な企画を、横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会（※3）と横浜赤レンガ倉庫が連携して開催します。

なお、会場は横浜赤レンガ倉庫で開催中の「酒処鍋小屋 2023」ですので、おいしい魚と楽しいトークとともに、熱々鍋で体も心も温めてください。

■ おさかなマイスター講座概要

- 開催日時：令和5年1月24日（火）
 - ・第1回 13：30～14：30
 - ・第2回 15：30～16：30
- 人数：30人/1回（当日参加可能）
- 開催場所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場特設テント
- 参加費：無料（酒処鍋小屋 2023 の飲食・物販代は別途）
- 紹介：横浜沖で獲れる魚の魅力
- 試食：タチウオ、ホウボウ、ヒラメ等（水揚げの状況による）



【市場でのマイスター講座（村松 享 氏）】

■ 酒処鍋小屋 2023 開催概要

- 開催期間：令和5年1月13日（金）～1月29日（日）
 - 平日：12：00～21：00（L.O 20：30）
 - 土日祝：11：00～21：00（L.O 20：30）
- 開催場所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場特設テント
- 入場料：無料（飲食・物販代は別途）
- URL：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/74>



※本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

お問合せ先

【市場プロモーションに関すること】

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 山田 卓 Tel 045-459-3331

【酒処鍋小屋 2023 に関すること】

横浜赤レンガ倉庫広報事務局（ピーアールコンビナート株式会社内）

Tel 03-3263-5621 FAX 03-3263-5623 Mail: yrb_pr@prk.co.jp

裏面あり

■ 参考

(※1) おさかなマイスター

「おさかなマイスター」というのは、日本おさかなマイスター協会が認定した魚の魅力を伝えて、美味しく食べてもらうための伝道師です。旬や栄養、産地や漁法、目利きや調理、取扱い方法など、魚介類に関する幅広い知識に加えて食品衛生や、水産物の流通、マーケティングなど様々な分野の講座を受けて、試験に合格した者に与えられる称号です。

(おさかなマイスター協会ホームページより抜粋)

(※2) 村松 享 (むらまつ すすむ) 氏

横浜市中心卸売市場本場水産物部の仲卸業者である株式会社ムラマツの代表取締役です。おさかなマイスターの認定を受け、横浜市場で実施される市場一般開放では、お魚マイスター講座の講師として来場者にお魚の魅力を伝えています。

(※3) 横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会

横浜市中心卸売市場本場水産物部の卸売業者2社、仲卸業者等の団体に構成されており、魚食の普及および消費促進を目的として活動している団体です。市場一般開放や魚を用いた料理教室、小学校への出前授業などの活動を行っています。