

## 「シーフードショー大阪」開催情報

### ウォーターエージェンシー

「究極の血抜き」考案者の津本光弘氏が、「美味しい魚に仕立てる究極の血抜きの技とオゾン水の活用の仕方」を実演を交えてご講演。鯛ラバの第一人者佐々木洋三氏に、「美味しい桜鯛を自ら仕入れる！」と題して釣り方や船上での扱いについてご講演。水産関係者、釣り関係者、そして衛生関係者必見のブースです。

・「美味しい魚に仕立てる究極の血抜きの技とオゾン水の活用の仕方」：津本光弘氏

4月13日(水) 11時～、13時～、15時～45分／3回

・「美味しい桜鯛を自ら仕入れる！」佐々木洋三氏

4月14日(木) 11時～、13時～、14時半～、45分／3回

## 「シーフードショー大阪」開催情報

### 「すし」イベント開催

福島県すし商生活衛生同業組合の有志の皆さまのご協力により、東北の水産物をはじめ、出展者の皆さまの国内外の水産物を「握り」で振る舞います。

「すし」に欠かせない冷めても美味しいシャリはかね徳水産さま、しょうゆはヤマサ醤油さま、ワサビは万城食品さま、機材は長谷川化学工業様にご協力をいただいています。