

簡単に自家製ふなずしが作れます ふなずし講習会のご案内

朝日漁業協同組合

下記の会場で、びわ湖産子持ちニゴロブナの塩切り（飯漬けにする前の塩蔵品）を用いて、実際にふなずしを漬ける講習会を開催します。

自家製ふなずしにぜひチャレンジしてください。

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては中止になる場合があります。

記

- 日時 令和4年8月6日（土） 8：30～15：00（予定）
令和4年8月7日（日） 8：30～15：00（予定）
- 場所 朝日漁業協同組合 〒529-0364 長浜市湖北町尾上144-14
tel 0749-79-0320
- 費用 23,000円
（内容） びわ湖産子持ちニゴロブナ塩切5kg（鮮魚換算、22尾前後）
漬物桶等一式
- 持ち物 ☆ 炊飯した飯（3升5合分） ご飯の量は最低でも3升5合はご持参ください。飯は多いほうがおいしく仕上がります。ごはん以外はすべて主催者で準備します
☆ 汚れてもいい服装（長靴、サンダル等）
☆ 弁当持参でお願いします。
- 人数 60名（1日：30名） 定員になり次第締め切らせていただきます。
- 申し込み方法
電話 0749-79-0320（火、水、木曜日の午前中）（留守電可）
Fax 0749-79-0319
メール asahifctomiko@outlook.jp

できるだけfaxかメールでの申込をお願いします。

ご参加をお待ちしています。

※塩切フナの予約販売もしています。