

湖族のまち堅田で、伝統のふなずし作り体験！

堅田漁業協同組合

ふなずし飯漬け講習会のご案内

琵琶湖産子持ちニゴロブナの塩切りを用いて、実際にふなずしを漬けて頂く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下さい。

※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。

日 時： 令和5年7月23日（日） 9:30～16:30（予定）

場 所： 堅田漁業協同組合 （〒520-0242 滋賀県大津市本堅田 2-13-13）

費 用： 26,000円 /一樽

＜ 琵琶湖産子持ちニゴロブナ塩切り5kg + ご飯 + 漬物桶等一式 ＞

※鮮魚換算で5kgです。塩切りしたものは2割ほど軽くなります。

※15～20尾前後の予定ですが、魚の大小により変動します。

持 ち 物： ★ 汚れてもよい服装 ・ 長靴など

★ 昼食（各自でご用意ください）

受付数量： 限定 20 樽（講習会参加は一樽につき2名様以内）

※ただし、新型コロナウイルス感染症対策のため、なるべくお一人でのご参加をお願いします。また、スペースの関係上お二人同時に作業できない工程がありますので、あらかじめご了承下さい。

※先着順につき、数量に達し次第締め切らせていただきます。

お申込み： お電話・FAX・メールにて堅田漁業協同組合へお申し込み下さい。

電話： 077-572-1411（受付9:00～12:00/平日のみ）

FAX： 077-572-1444

メール： katatagyokyou@onyx.ocn.ne.jp

※FAXおよびメールの場合は、①お名前②ご住所③日中つながる電話番号

④参加人数（本人含む）⑤ふなずし講習会参加歴の有無を明記して下さい。

備 考： ◇水を流しながら作業をしますので、汚れてもよい服と履物でお越しください。

◇駐車スペースはありますが、なるべく乗り合わせてお越しください。

◇飯漬けした樽は当日お持ち帰り頂き、各自で食べ頃まで保管願います。