

塩切り販売と飯漬け講習会の御案内

～臭みが少なく、ミネラル一杯の塩切りです～

日頃より彦根市磯田漁協＜鮎富水産＞に対し、格別の御引立てを賜り厚く御礼申し上げます。皆様には御元気でお越しの事と御遠察申し上げます。つきましては、下記の要領にて本年も講習会を開催する事と致しました。御近所、お友達等お誘い合わせの上、御参加をお待ちしております。

記

<u>開催日</u>	令和6年6月29日（土）・30日（日） 7月5日（金）・6日（土）・7日（日）・ 12日（金）・13日（土）・ 19日（金）・20日（土）・21日（日）・ 26日（金）・27日（土）・28日（日）			
<u>時 間</u>	午前9時 講習開始 終了は午前11時30分～12時予定			
<u>場 所</u>	彦根市八坂町 鮎富水産作業場 ※駐車場は鮎富水産作業場の琵琶湖側 (のぼり旗・看板あり)			
<u>持参品</u>	長ぐつのみ			
<u>価 格</u>	漬込み	メス	5 K	¥30,000-
			10 K	¥57,000-
		メス（大型）	10 K	¥35,000-
		オス	5 K	¥20,000-
			10 K	¥37,000-
	塩切	メス	1 K	¥3,800-
		オス	1 K	¥1,300-
		メス（大型）	1 K	¥2,200-

エアコンあります。涼しい作業場、楽しく作業して下さい。価格は昨年と同じです。上記ご理解の上、多くの皆様のご参加をお待ちします。

彦根市磯田漁業協同組合
鮎富水産 代表 森 善則
後継 森 威樹

TEL 090-2101-0842