

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。

日 時： 令和6年7月21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）

※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。