

◆ふなずし講習会

日 時: 8月3日(日) 8時30分～14時00分

場 所: 朝日漁業協同組合 (湖北町尾上144-14)

内 容: 琵琶湖産子持ちニゴロブナの塩切りを用いて、ふなずしを実際に漬けます。

費 用: 24,000円 <ニゴロブナ5kg(塩切り済)、漬物桶など一式、昼食付)

※昼食は「ビワマス刺身」「アユ天ぷら」「アユ佃煮」と「ごはん」をご用意します。

講習会の申込者は昼食無料、同行者はお一人500円をいただきます。

持ち物: 炊飯したお米3升5合、汚れてもいい服装 (足元は長靴かサンダル等)

申込方法: 電話またはメールで下記までお申し込みください。

◆朝日漁業協同組合

TEL : 070-9072-2436 E-mail: asahifctomiko@outlook.jp

申込締切: 7月31日(木)

問合せ: 朝日漁業協同組合 TEL. 070-9072-2436

※当日は別途、「塩切り鮎」の販売も希望者に行います。