

自家製 **ふなずし** を作いませんか！

ふなずし講習会のご案内

この夏に下記の会場で、琵琶湖産子持ちニゴロフナの塩切り(飯漬けにする前の塩蔵品)を用いて、実際にふなずしを皆さまに漬けて頂く講習会を開催します。奮ってご応募下さい。見学のみの方もOKです。

朝日漁業協同組合会場

- 日時** 平成29年8月2日(水) 8:30~15:30(予定)
- 場所** 朝日漁業協同組合 (〒529-0364滋賀県長浜市湖北町尾上144-14)
- 費用** 琵琶湖産子持ちニゴロフナ塩切り5kg(鮮魚換算、22尾前後、尾数は魚の大小により変動することがあります。)+漬け物桶等一式 22,000円
- 持ち物**
- 汚れてもいい服装(長靴、サンダルなども)
 - 炊飯した米(3升5合)
ご飯の量は最低でも3升5合をご準備ください。多い方がおいしいふなずしに仕上がります。
※ ご飯以外の漬け物桶等一式は、すべて主催者で準備します。
 - 弁当持参でお願いします
※ 但し、ビワマスの刺身・アユの佃煮 提供させていただきます
※ 見学者の方は申込されますと500円で食べていただけます
- 人数** 40名(定員になり次第締め切らせていただきます。見学は自由です。)

お問い合わせ 朝日漁業協同組合

〒529-0364 滋賀県長浜市湖北町尾上144-14

電話番号 0749-79-0320 (平日9:00~15:30)

FAX番号 0749-79-0319

メール asahifc@leto.eonet.ne.jp