

鮎寿司漬込み講習会のご案内

彦根市磯田漁業協同組合
鮎富水産代表 森 善則

日頃は磯田漁協<<鮎富水産>>の鮎寿司漬込み講習会にご理解を賜り、厚く御礼申し上げます。

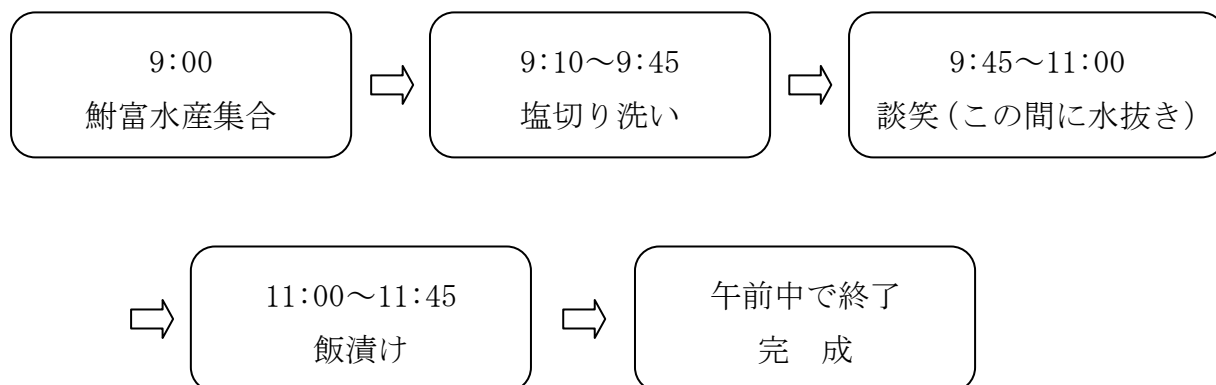
暑さも加わり、いよいよ漬込みのシーズンが近づいて参りました。

本年も下記により実施致しますので、ご近所、お友達お誘い合わせのうえ、是非ご参加頂いただき、楽しい一日をお過ごしください。

記

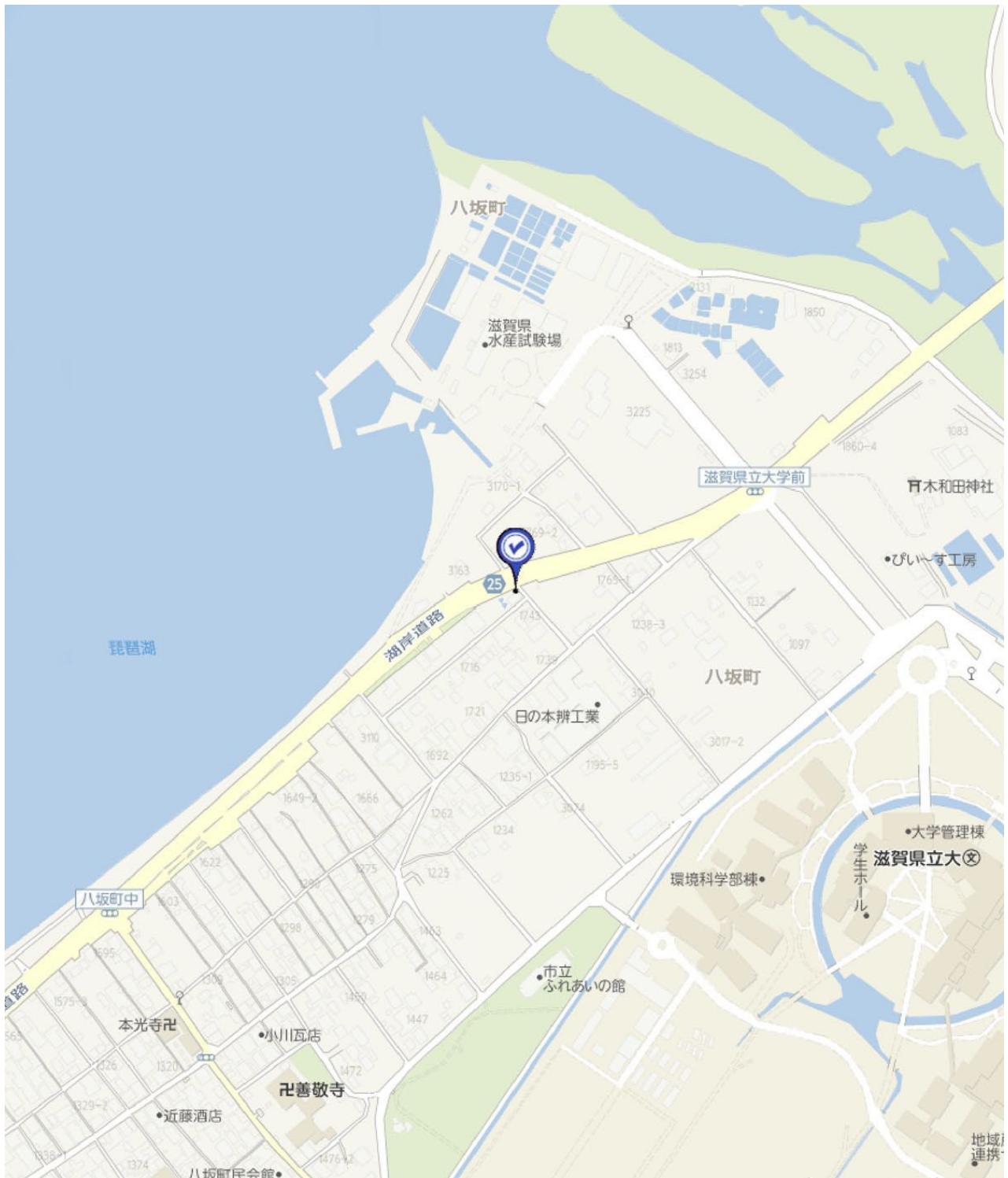
<u>期 日</u>	平成29年6月24日(土)・25日(日) 7月1日(土)・2日(日)・8日(土)・9日(日)・ 15日(土)・16日(日)・17日(月祝)・22日(土) 23日(日)・29日(土)・30日(日)
<u>場 所</u>	彦根市八坂町 鮎富水産作業場(別紙地図参照)
<u>持参品</u>	長靴のみ(他、ご飯・桶・その他全て当方にて用意します)
<u>価 格</u>	5kg…¥30,000円 10kg…¥55,000円 (塩切りのみ直売も致します…¥3,500円/kg)

完成までの行程



お申し込み お電話にて： 090-3485-2744 (森 善則)

(別紙地図)



※「ふな寿司手作り教室」ののぼりが目印です。