

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

日頃は彦根市磯田漁協《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。

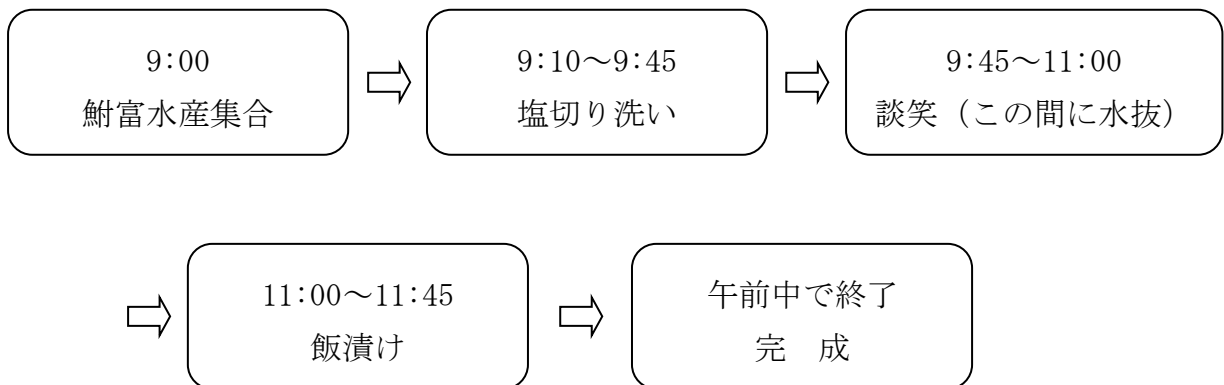
暑さも加わり、いよいよ漬込みのシーズンが近づいて参りました。

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

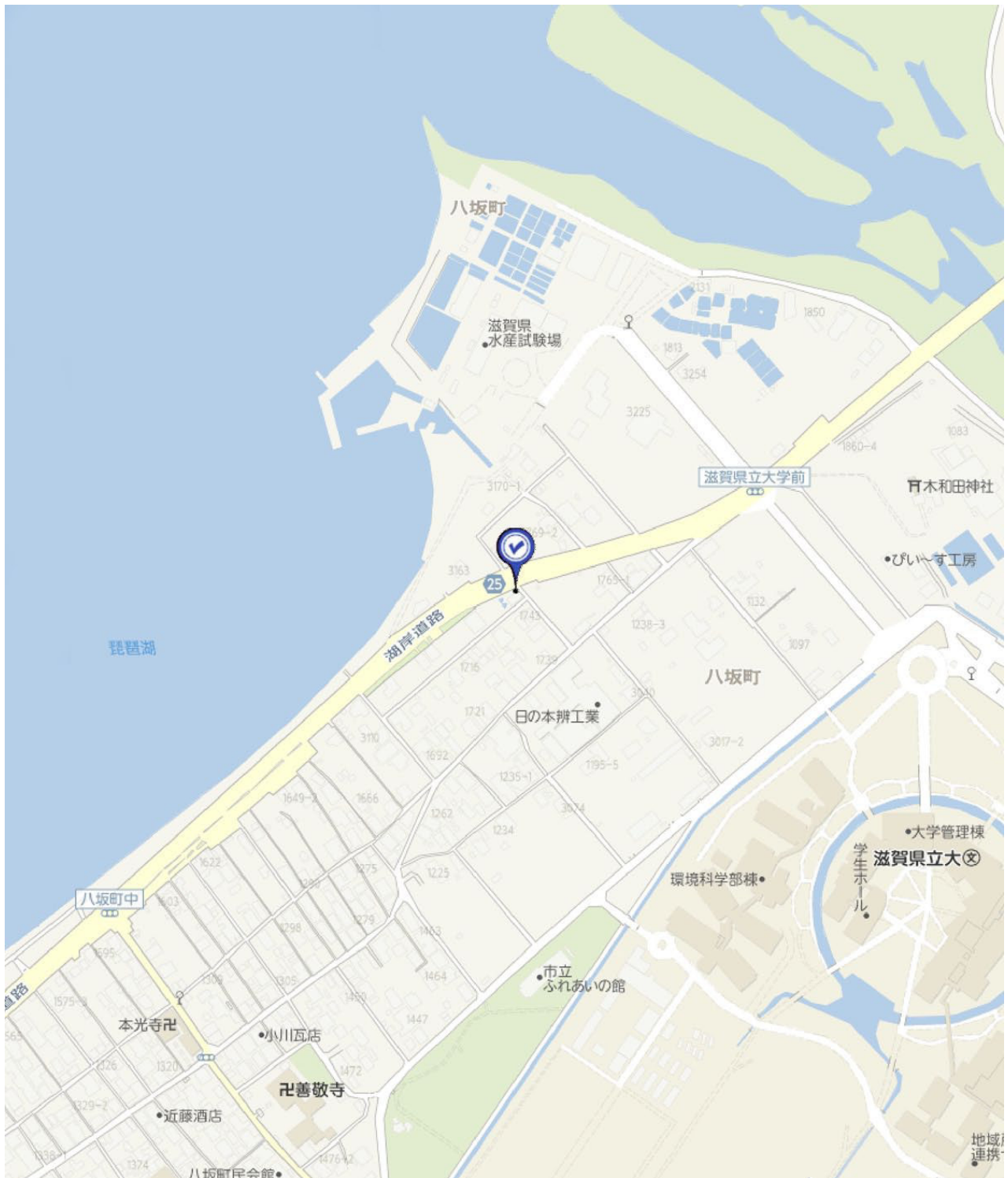
期 日	令和元年6月29日(土)・30日(日)・ 7月6日(土)・7日(日)・20日(土)・21日(日) ・27日(土)・28日(日)
場 所	彦根市八坂町 鮎富水産作業場(別紙地図参照)
持参品	長靴のみ(ご飯・桶・その他全て当方にて用意します)
価 格	5kg … お問い合わせ下さい。 10kg … お問い合わせ下さい。 ※塩切りのみ直売も致します。

完成までの行程



お申し込み お電話にて： 090-2101-0842 (森)

(別紙地図)



※「ふな寿司手作り教室」ののぼりが目印です。