

滋賀県南郷水産センター 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。

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては中止になる場合があります。

日 時： 令和4年7月16日（土）・17日（日） 9:30~16:30（予定）

場 所： 南郷水産センター（〒520-2279 滋賀県大津市黒津 4-4-1）

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： ★マスク着用・汚れてもよい服装・長靴など（水を流しながら作業します）

★昼食（各自でご用意ください）

受付数量： 各日限定 20 樽（講習会参加は一樽につき2名様以内/下記※参照）

※先着順につき、数量に達し次第次第締め切らせていただきます。

お申込み： お電話にて南郷水産センターへお申し込み下さい。

電話： 077-546-1153（9:30~16:30/火曜定休）

備 考： ◇参加者の方は、南郷水産センターの入場料（一樽につき2名まで）および駐車
料金（一樽につき1台まで）が無料になります。

※ただし、新型コロナウイルス感染症対策のため、なるべくお一人でのご参加
をお願いします。また、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。

◇上記を越える付き添いの方や、見学のみの方は、料金を頂きます。

◇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。

（バス等でお越しの方は、宅配便でのお持ち帰りご相談に応じます）