

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。

日 時： 令和6年7月13日（土）・14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。

※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）