

簡単に自家製ふなずしが作れます ふなずし講習会のご案内

朝日漁業協同組合

下記の会場で、びわ湖産子持ちニゴロブナの塩切り（飯漬けにする前の塩蔵品）を用いて、実際にふなずしを漬ける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ください。

記

- 1.日時 令和6年7月28日（日） 8：30～14：30（予定）
- 2.場所 朝日漁業協同組合 〒529-0364 長浜市湖北町尾上144-14
tel 0749-79-0320
- 3.費用 24,000円
（内容） びわ湖産子持ちニゴロブナ塩切5kg（鮮魚換算、22尾前後）
漬物桶等一式
- 4.持ち物 ☆ 炊飯した飯（3升5合分） ご飯の量は最低でも3升5合はご持参ください。飯は多いほうがおいしく仕上がります。ごはん以外はすべて主催者で準備します
☆ 汚れてもいい服装（長靴、サンダル等）
☆ 弁当持参をお願いします。
- 5.人数 30名（1日：30名） 定員になり次第締め切らせていただきます。
- 6.申し込み方法
電話 0749-79-0320（転送あり）

メール asahifctomiko@outlook.jp
担当：富永
できるだけメールでの申込をお願いします。
ご参加をお待ちしています。
※塩切フナの予約販売もしています。