

ふな 鮒ずし漬け体験

2024.8.3(土)10:00-14:30

会場 / たいさんじ風花の丘 (高島市安曇川町田中4922-2)

今年で4回目となる、鮒ずし漬け体験。「ここで漬けた鮒ずしが一番おいしい!」と、リピーターさんも多い人気の企画です。

講師には、世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」の広報大使を務める青田朋恵さん。鮒ずしはもちろん、ホンモロコやイサザなどの湖魚を10年以上漬けてきた青田さんだから、しっかりとポイントを押さえて教えてください。

おひとりでの参加も◎今まで漬けた経験のある方はもちろん、初めて漬けてみたいという方も、ご参加をお待ちしております!



モットーは

「食べることで琵琶湖を守る!」

鮒ずしとは、鮒と塩とお米で乳酸醗酵させたもの。腸内環境を整える、健康食としても注目されています。



青田 朋恵さん

- 参加費 33,000円/1樽 (塩漬けニゴロブナ5kg、米、酒、漬物袋)
昼食代1,000円/人
- 定員 5組 (5樽分)・先着順
- 申込方法 kazahananooka@a-zero.co.jp もしくは、0740-32-2315 へ
①名前②住所③電話番号④参加人数をご連絡ください。
- キャンセル料 14日前~5間前...50%・5日前~当日...100%
- 持ち物 樽 (20号がおすすめ)・エプロン・三角巾

インスタ

HP

詳しくは、インスタへ ▶▶▶

