

えりもで「サケの飯寿司」づくり体験

サケフレークづくりも体験できます



写真はイメージです。

「えりも」でサケの飯寿司をつくってみませんか？

えりもの冬の風物詩でもある「サケの飯寿司」、地域の伝統として昔から伝わる作り方を「浜のかあさん」に教わりながらつくります。

また、希望される方は、手づくりのサケフレークをお持ち帰りできる「サケフレークづくり」も体験できます。

【開催日】平成23年11月12日(土)～13日(日)

【場所】北海道栽培漁業えりもセンター、えりも町福祉センター

【募集人員】30組(1組1～4名、応募者が多数の場合は抽選とさせていただきます。)

【応募締め切り】平成23年10月31日(月)

【応募受付時間】平日(月～金曜日)午前9:00～午後5:00

【応募先】えりも町役場産業振興課 電話01466-2-4626

【体験料金】

飯寿司体験代金 1斗樽(サケ2尾分)8,000円

5升樽(サケ1尾分)5,000円

サケフレーク体験代金 1組2,000円

・1組当たりサケ半身分(約500g程度)のサケフレークをお持ち帰りできます。

【宿泊】

宿泊につきましては、各自で宿を手配いただくか、当方が手配する宿(町内市街地の旅館1名様1泊2食8,000円程度)をご利用いただけます。

【その他】

2日目の体験終了後、ご希望の方は「えりも短角牛のカレーライス」を昼食としてご用意いたします。(別途1,000円いただきます。)

【注意事項】

現地集合、現地解散となっております。現地への集合、場所移動は各自で行ってください。樽をお持ちの方は持参してください。

樽をお持ちでない方は、こちらでご用意(別途3,000円いただきます。)いたします。

包丁(魚用・野菜用)、まな板、ピーラー(皮むき)、エプロン等を持参してください。

【主催】えりも地域力発掘協議会

日程	集合場所：北海道栽培漁業えりもセンター(えりも町字大和1086番地)
11/12 (土)	14:00 北海道栽培漁業えりもセンター集合 14:00～17:30 飯寿司づくり下準備、サケフレーク作り体験 17:30 宿泊先へ
11/13 (日)	8:00 えりも町福祉センター集合 7:30～12:00 飯寿司作り体験 12:00 昼食(えりも短角牛のカレーライス) 13:00 現地解散

お申し込み・お問い合わせは 電話 01466-2-4626

えりも地域力発掘協議会事務局(えりも町役場産業振興課)まで