

えりもで「サケの飯寿司」づくり体験

○2日間の日程で、サケを切り身にする作業や野菜を刻み、樽に漬け込む工程までを下記の日程及び場所で体験していただきます。

○漬け込んだ樽は各自でお持ち帰りいただき、熟成するまでの約30日～40日間は、重石を追加する作業や温度管理などを各自で行っていただきますので、10kgの重石4個などを各自でご用意いただくほか、1℃～10℃程度の温度を保てる保管場所(例：風除室、物置、車庫等)が必要となります。

○熟成までの管理について不安な方につきましては、管理状況の確認などについて電話やメールなどで定期的に連絡を取り合いながら進めることとなります。

※ 保管場所の温度管理や重石の不備などの要因により失敗する場合がございますので、ご了承のうえお申し込みください。

○開催日⇒ 平成28年11月12日(土)～13日(日)の2日間

(12日 午後1:00～午後4:00、13日 午前9:30～正午)

※ 両日とも参加できる方に限ります。どちらか1日のみの参加はご遠慮ください。

○場所⇒ 北海道栽培漁業えりもセンター(1日目)、えりも町民第2体育館(2日目)

○募集人員⇒ 90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。
抽選結果につきましては、文書でお知らせいたします。

○応募方法⇒ 電話：01466-2-4624(えりも町産業振興課)にお電話ください。
メール：erimo-sangyou@town.erimo.lg.jpに別紙の申込書を送信ください。
FAX：01466-2-4633に別紙の申込書を送信ください。

○応募締切⇒ 平成28年10月21日(金)午後5時まで

※ 電話での受付は、平日の午前9:00～午後5:00(土日祝日を除く)

○参加費用⇒ ○サケ2尾分 15,000円 ○サケ3尾分 22,500円
○サケ4尾分 30,000円

※ サケの目安は、2尾分で一斗(18ℓ)の樽に収まる量となります。

※ 今年にはサケ漁が不漁のため、参加費が値上がりしております。誠に恐縮ではございますが、なにとぞご理解を賜りますよう心よりお願い申し上げます。

【注意事項】

○現地集合、現地解散となっております。集合場所には各自で移動していただきます。

○包丁、まな板、エプロン、長靴等の持ち物や当日の詳細な日程等につきまして、抽選結果と一緒に2週間前までに文書でお知らせいたします。

○樽につきましては、各自でご用意していただきます。樽をお持ちの方は持参してください。樽が無い方は各自でご購入いただくか、当方が用意する樽(4,500円)をご購入ください。

○宿泊を要する方につきましては、各自で宿を手配いただくようお願いいたします。

【主催】えりも地域力発掘協議会

※お申し込み・お問い合わせは 電話 01466-2-4624