



©MAJIP・2233067

さけを楽しむ会

胎内川の食の魅力づくりとして、今年も「さけ」を素材に楽しむ会を計画しました。「川を遡上したさけはおいしくない」、とされ、養殖場では格安で販売して

います。このさけを利用したおいしい食べ方を考えてみたいと思います。ぜひ、ご参加ください。

(なお、今年は漁協のご協力で一時的処理(さばき)は加工所をお借りしてやれることになりました。)

1 主催 さけを楽しむ会 (会長 島津 稔)

2 日時

平成 28 年 12 月 16 日(金) 10 時～14 時

3 会場 にこ楽・胎内 (栗木野新田 電話 48-2626)

4 料理内容

・有志(大久保さん他各氏 提案歓迎)の提案料理 (料理内容は当日のお楽しみ)

5 参加費 1000円(会場使用料含む)

6 開催準備、参加者の募集

① さけの確保、一次処理 有志の御協力をいただく。

② 会場設営、機材などの用意

・にこ楽の調理室・機材を利用。

・調味料や特殊なものはこちらで用意する。

(提案者が持参いただくものは支払いますのでレジシートなど持参ください。)

③ 参加者募集

昨年の参加者を中心に、その他賛同者をつのる。

漁協・伝習館・観光協会・市・ロイヤルホテルへも

ご案内する。

先着 25 名 様。事務局・羽田野、電話 44-6785 まで申し込みを。

④ その他

・アルコール類は持ち込み禁止ですのでご注意ください。

・9 時～10 時 漁協の加工所で一時的処理(さばき)をやりませう。見学など希望者は直接、養殖場にある加工所へおいで下さい。

(事務局 羽田野 一栄)

