



昨年完成した鮒ずし

参加費

1人1,500円

※当日、徴収いたします

ふなずし漬込み体験

「鮒ずし苦手やったけど、これはすごくおいしい!」「鮒ずし初めて食べられた!」との声続々

先着15名 **7/16 (水)** 時間: 13:30~15:00
場所: 玉川まちづくりセンター

*お申し込みは、草津市在住・在勤の方に限ります。

講師:
横江政則さん

琵琶湖産の鮒を使った鮒ずし漬込み体験!
エプロンと三角巾と参加費をご持参ください。
漬込み用のニゴロブナ、漬込み桶等、すべてこちらでご準備します。
指導者が、おいしい鮒ずしの漬け込みを丁寧に指導してくれます。
お召し上がり時期まで漬込み桶をお預かりします。
(12月頃に完成お渡し会を開催!)

※申込みは **7月1日 AM8:30~**

玉川まちづくりセンターまで、お電話または来館で。

玉川まちづくりセンター 住所:草津市野路九丁目 7-42
TEL:564-0189

