

抽選

塩引き鮭作り体験

本格的な“塩引き鮭作り体験”です。

開催日時 12月7日(土)

①9:30～10:30 ②11:00～12:00
※10分前までに集合してください。

会場 農の駅 あぐらって長岡
(長岡市栖吉町3670 TEL 0258-34-5360)

対象者 会員と登録家族

定員 各回**10名**(最少催行人数5名)

参加費 **5,000円**(一般料金 6,500円)

申込期限 11月20日(水)必着

申込方法 ①「申込書(12ページ)」に必要事項を記入のうえ、お申し込みください。
②申込期限終了後に抽選の上、当選者の方にはサービスセンターから「補助券」を郵送します。

利用方法 当日、受付の際に「補助券」を提出し参加費をお支払いください。

持ち物 軍手、エプロン、鮭を拭くタオル

作り方

塩引き鮭作り体験		ご自宅で	
エラや内臓を取り出し、きれいに水洗いします。	鮭の表面・腹に丁寧に塩をまんべんなくすり込みます。	7日間塩漬けます。	その後、鮭を水漬けにして塩抜きをします。
			頭を下にして吊るし乾かします。

その他 汚れても良い服装で参加してください。



イメージ