

えりもで「サケの飯寿司」づくり体験

- 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（2日間）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。

※ 熟成までの保管場所や重石の不備などの要因により、失敗する場合や食中毒になる恐れがございますので、免責同意書の提出にご承諾いただける方の申し込みに限らせていただきます。

- 開催日⇒ 令和元年11月9日（土）～10日（日）の2日間
（9日 午後1：00～午後4：00、10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⇒ 令和元年10月29日（火）午後5時まで
※ 電話での受付は、午前9：00～午後5：00（土日祝日を除く）

- 参加費用⇒ ○サケ2尾分 16,000円 ○サケ3尾分 23,000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。

【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1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。
- 宿泊を要する方につきましては、各自で宿を手配くださいます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
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