

**料金**【カネマスの七輪焼き店でのお食事付き】  
(ごはん、お味噌汁、お漬物+季節のお野菜)

大人 3,900円(税込)

小人(中学生以下) 2,900円(税込)

※お魚はお一人様2点となっております。

※お持ち帰り、お土産等ご希望の方は別途料金がかかります。

こちらの体験プログラムは予約にて承っております。  
体験詳細などお気軽にお問い合わせください。

Tel: 0772-22-3297(受付は9時~18時まで)

Fax: 0772-22-0369

E-mail: hakariuri@kanemasu-taniguchi.com



悪天候の際は船が出港しない場合もございます。

(当日は汚れても構わない服装でお越しください。  
体験中汚れてしまう可能性もございます。)

体験中の空き時間(漬け込み・干し時間等)は  
宮津市内観光をお楽しみください。

魚を買い付けるところから、完成した干し物を  
昼食で召し上がって頂くまでの体験です。  
夏場は7時・冬場は8時前後からお昼頃まで。  
※作業状況によって終了時刻は前後することが  
ございますのでご了承ください。



1. 買い付け 丹後の漁港の浜売りで獲れたての魚を自分で選んで購入。
2. さばく すぐに身を開いて、水できれいに洗い流す。
3. 漬け込む 薄塩水(宮津の地下水に根昆布出汁、海水塩、純米酒、米酢を混ぜたもの)に短時間漬け込む。
4. 干す 漬け込んだ魚を串にさして、2~3時間冷風で干し上げる。



出来上がった新鮮な干し物は昼食として  
七輪で焼いてお召し上がりください。

お魚選びから干し物ができるまで—  
実際に目で見て体験してみませんか？

カネマスの干し物作り体験