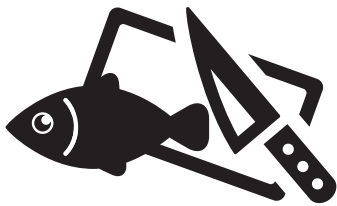


カネマスの ひもの作り体験

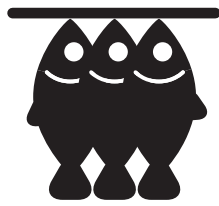
出来立てひものをカネマスの七輪焼きで(ごはんセット付)



お魚選びから、ひものが出来るまで。
実際に目で見て体験してみませんか？



丹後の漁港でお魚を買い付け
すぐ身を開き、さばいて水で
キレイに洗い流す



薄塩の昆布だしベースの漬汁に
漬け込み、串にさして2~3時間
冷風で干し上げる



出来立てのひものを
『カネマスの七輪焼き』
にて昼食にお召し上がり

■魚を買い付けるところから昼食で召し上がって頂くまでの体験です。

■夏場：7:00 冬場：8:00 前後～お昼ごろまで。所要時間5時間程度。

※作業状況により終了時刻は前後しますので、予めご了承ください。

■体験の空き時間(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。

■当日は汚れてもかまわない服装でお越しください。(エプロンをお貸ししますが、体験中汚れる可能性もあります。)

■悪天候の場合、船が出港しませんので漁港での買い付け体験は不可。

おとな1名 ￥3,900

こども1名(中学生以下) ￥2,900

お魚はお1人様2点。別途、お持ち帰りご希望の場合は料金がかかります。