

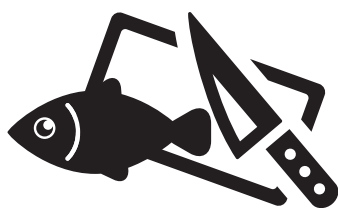
平日限定

カネマスの ひもの作り体験

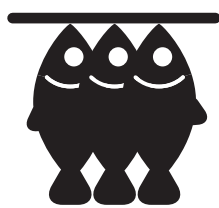
出来立てひものをカネマスの七輪焼きで
(ごはんセット付)



自分がさばいたお魚を干物にして昼食に
実際に目で見て体験してみませんか？



丹後のお魚をさばいて、身を開き
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

■ご自分でさばいたお魚を干物にして、昼食で召し上がって頂くまでの体験です。(平日限定)

■自社工場に9:30集合~お昼ごろまで。

※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。)

■当日体験で使う魚はこちらでご用意してあります。

おとな1名 ￥4,500

こども1名(中学生以下) ￥3,500

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。