

干物作り体験



干物作り所要時間
50分前後

講師
地元の干物屋さん

作業内容

- 1 荷札に本人の氏名を記載していただきます。
- 2 魚（鯆）の内臓を取り出します。
- 3 アジを開き、よく洗います。
- 4 調味液につけ込み荷札を付けます。
- 5 天日干しして出来上がり。
※ 天日干しは干物屋さんが行います



出来上がり

- 1 出来上がった干物は、ご指定のお届け先に
配送させていただきます。
※ 送料込み 2か所以上のお届け先の場合
別途送料がかかります。
- 2 配送には天候により1週間程度
かかる場合があります。
※ 干物屋さんからお土産のサービスつき



各団体で用意していただくもの

- なし
※ 包丁、まな板等干物さんが用意します。