

～第1回～ 現役海女さんが教える

魚さばき方体験教室

今回さばく魚は・・・旬の極上サワラ

答志島の新ブランド「トロさわら」。ブランド化記念企画！

産地だからこそ、味わえる鮮度！知る人ぞ知るとっても美味しいサワラの刺身！！

さばき方教室を開催します。講師は島の現役の海女さんです。自分がさばいた魚で昼食サワラ丼と答志産メカブの味噌汁で海女さんがおもてなしをします。島での暮らしなど、いろいろと話ながら答志島でのんびりと過ごす贅沢な時間と食欲の秋を満喫しにぜひお越しください。

◆開催日◆

2018年11月27日(火)

◎お申し込みは11月23日迄にお願いします。

◆集合時間◆ 9:30(答志島・和具港)

9:00 発佐田浜発市営定期船(答志・和具行)に乗船時間約18分、和具港で下船ください。
お帰りは14:10 答志発または14:28 和具港



の定期船をご利用ください。

昼食のメニューはたたき、刺身、漬け三色サワラ丼です。

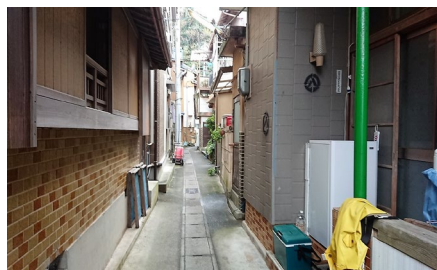
◆料金◆ 5,000円(税込)

サワラ1匹さばき方体験、昼食(さわら丼、ワカメの味噌汁)の料金

※別途費用、答志島までの定期船代(佐田浜～答志 大人往復1,080円)

※昼食後、オプション(プラス1500円)で

路地裏ガイドツアーまたはシーグラスアクセサリー作りが体験出来ます。



最小催行人数は4名様で定員は15名様となります。お申し込み多数の場合は先着順となりますのでご了承ください。

主催・お問い合わせ先 **島の旅社推進協議会**

〒517-0002 三重県鳥羽市答志町 943 HP <http://www.shima-tabi.net>

TEL 0599-37-3339(10:00～16:00)