

平成26年度 越後村上三ノ丸流鮭塩引道場 開催要項

村上の伝統料理である塩引き鮭の製法を『越後村上三ノ丸流』として伝授します
受講者には段位を認定！ 『目指せ10段』！！

開催期間	平成26年11月20日（木）～12月10日（水）
受講時間	1講習2時間程度 午前9時30分～、午後1時30分～
会場	塩引道場（イヨボヤ会館の裏手別棟：裏面地図参照）
定員	1講習20名 ※団体可
持ち物	軍手、タオル2枚、白子等を持ち帰るビニール袋 ※上記以外は当方で用意します。 ※長靴は、25cm、27cmを用意しています。
受講料	一人4,850円（生鮭他込、原則持ち帰り） ※申込時に前納してください。 ※郵便振込か窓口にてお支払いください。 郵便振替【口座番号】00510-1-17637【口座名義】イヨボヤ会館
キャンセル料	3日前（受講日を含めない）からのキャンセルは、 キャンセル料として4,850円（受講料全額）をいただきます。 ※キャンセルの前にできるだけ代理の方の参加をご確認ください。 ※当日お連れ様がキャンセルした場合でも、生鮭の持ち帰りはできません。
仕上加工	有料で仕上げ加工を承ります。あらかじめお申込みください。 4,000円（送料込）
申込方法	◇受講希望日の一週間前までにイヨボヤ会館へお申込みください。 ※団体の場合は参加者名簿を添えてください。 ◇受講後「段位認定証」をお渡しします。段位をお持ちの方はお申し込みの際にお知らせください。段位は一年につき一段とします。
注意事項	◇服装について 加工の際汚れる場合があります。また、道場内は暖房がないため作業ができる暖かい服装でお越しください。 ◇刃物を扱いますので、酒気帯びでの参加はご遠慮ください。 ◇受講中の見学はお断りしています。（取材等特別な場合を除く） ◇一人一尾作製。生鮭の持ち込みはお断りしています。 ◇小学生が受講する場合は、一尾を保護者と一緒に作製していただきます。 ◇受講後は整理整頓にご協力ください。
お申込み お問合せ	イヨボヤ会館 担当 齋藤・阿部 〒958-0876 新潟県村上市塩町13-34 TEL 0254-52-7117 FAX 0254-53-4300

あなたの受講日は 月 日（ ） 時 分～、 名様
※受付を行いますので、受講開始の10分前までにお越しください