



地元ならではの受け継がれた味。年越しに欠かせない「飯寿司」もそのひとつ。  
 練番屋の味を受け継ぐ増毛町相馬家の年越し料理「鮭飯寿司」を伝授いたします。



# さけいずし 鮭飯寿司づくり体験

**実施日** 11月3日(木・祝)～12月27日(火)

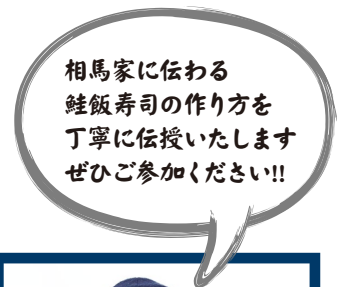
※11月11日、12日、13日の3日間参加できる方に限ります  
 時間：実施日によって異なります。詳細はホームページまたはスタッフへお声掛けください

**場所** 船場公園管理棟 体験学習室 2

**参加料金** 一樽22,000円(鮭3本)～  
 鮭1本ごとに+5,000円。最高6本まで

**申込期間** 9月26日(月)～10月10日(月)(定員になり次第終了)

**募集定員** 10名



※飯寿司用の桶(木製)及び重石は参加者でご用意ください  
 別途料金でご用意もできます

**【飯寿司用木桶】**

- ・2～3本用…10,000円(9ℓ)
- ・4～5本用…12,000円(12ℓ)
- ・6本用………16,000円(16ℓ)

**【重石】**

- ・9ℓ用… 1,000円程度(5kg)
- ※重石は鮭の本数で大きさが変わります



**【講師】相馬 龍平氏**  
 増毛町在住。ニシン取りの高祖父より5代続く相馬家の末裔

【お問い合わせ・お申込み】 船場公園管理棟 ☎43-1501