

マイ樽、作りませんか？

鮎ずし作り体験クルーズ〈2017〉

予約制

6月3日(土)・9時より一般予約受付開始



世界でも珍しい淡水湖の島に人々が生活している、びわ湖最大の島『沖島』へのクルーズと、びわ湖の固有種であるニゴロブナを使用した郷土料理作り体験をお楽しみください。

運航日

7月7日(金)・9日(日)・11日(火)・13日(木)
18日(火)・20日(木)・24日(月)

2017年

※ 当日はエプロンと薄手袋をご持参下さい。(タワシは用意します)
(作業上、水に濡れますので、長靴・汚れても良い恰好がおすすめです)
※ 天候によりスケジュールが変更となる場合もございます。



作業風景

時間

8:30～大津港集合受付

大津港発～沖島着～(鮎ずし作り体験)～沖島発～大津港着

9:00 10:20 15:30 16:40頃

※ 船内では観光案内の他、鮎ずし作りの予習を致します。

島の漁師さんが作業をお手伝いします。
お一人様でも安心してご参加下さい。
また、作業風景だけご覧になりたい方や
沖島にご興味ある方も気軽にお越し下さい！
(見学/乗船料のみ要)

参加料

○乗船料(お一人様)：大人 3,090 円(中学生以上) 小人 1,550 円(小学生)

○材料費：一樽分 25,000 円(鮎ずし作り体験をしていただく場合は必要です)

〈樽、ご飯、ニゴロブナ5キロ(約15～20匹)を含む〉

※ 鮮魚の時は5キロですが塩切りしたものは2割程度軽くなります。

※ 漬けた鮎ずしの樽は当日お持ち帰り頂き、各自保管頂きます。

(沖島で保管の場合、別途保管料5,000円が必要となります)

◎ グループでひとつの樽に漬け込んで頂ける、共同での購入も可能です。(1樽 最大3名様)

○島ご飯：1,200 円(昼食/希望者のみ)



島ご飯(イメージ)

お昼のお楽しみ！

昼食には、漁業組合婦人部お手製の手作り料理をご用意します。
びわマスや小鮎など、島のお母さんの味を是非ご賞味下さい！

※びわマスが不漁の場合は、他の具材となる場合がございます。
天然の物につき、予めご了承ください。



鮎ずし(盛りつけ)

ご予約はお電話のみの受付となります。(FAX/Eメール不可)

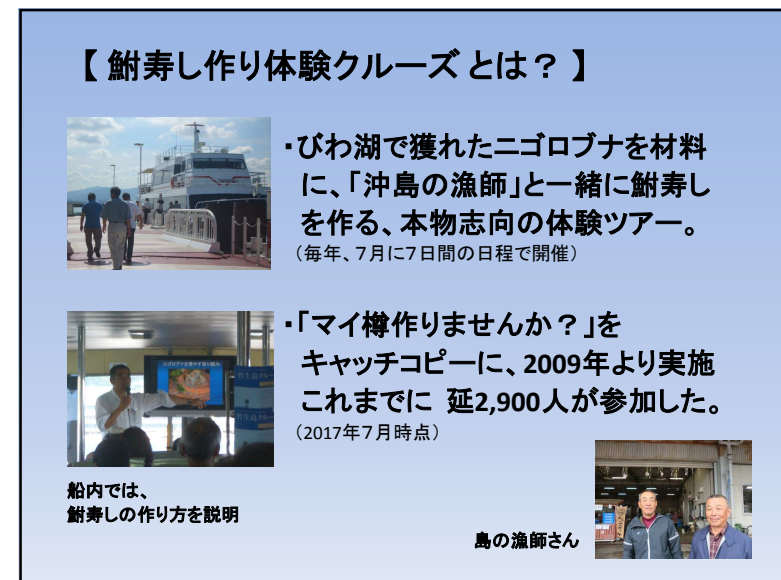
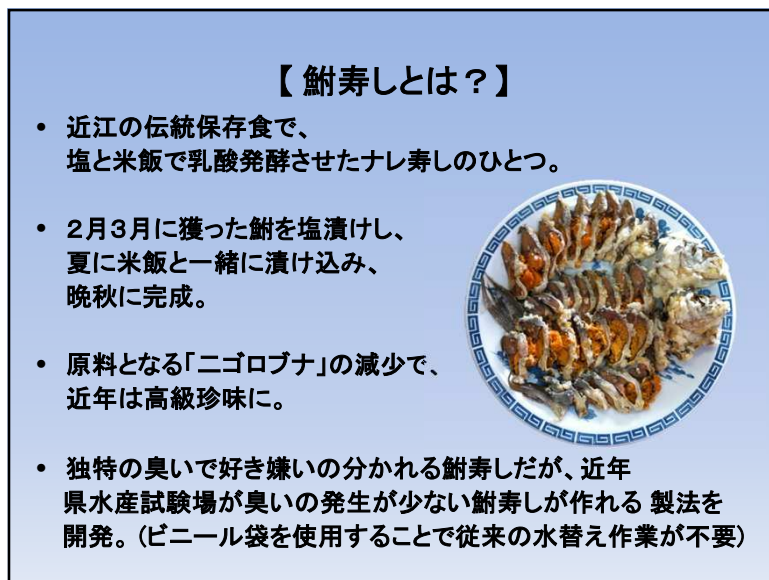
お問い合わせ・お申し込みは TEL 077-524-5000 www.biwakokisen.co.jp/

本社 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津5丁目1番1号

琵琶湖汽船株式会社



Biwako Kisen



塩漬けした鮎を磨く



磨いた鮎を乾す



島ごはん



ツアーの楽しみの1つ
漁業組合婦人部による手作りの
どんぶり膳

乾いた鮎を飯漬けする



晩秋に漬け込んだ鮎を樽から取り出す
 (※琵琶湖汽船社員、漁業組合による作業)



私達は、本ツアーを通じて、
 びわ湖の素晴らしさを伝えていきます。



琵琶湖汽船 「鮎ずし作り体験クルーズ」実績

	開催日数	販売樽数	参加者数
2017年	7日	262樽	418名

※同ツアーは2009年に始まり、19年間の延べ参加者数は約2,900名