

# 平成22年度 『越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場』開催要項

- 1.開催期間 平成22年11月20日(土)～12月10日(金)
- 2.開催場所 塩引き道場(イヨボヤ会館の裏手別棟・裏面地図参照)
- 3.受講者 個人及び団体(1講習 定員20名)
- 4.受講時間 1講習 2時間程度  
平日 (午前9:30～)(午後1:30～)2講習  
金土日祝(午前9:00～)(午後12:00～)(午後3:00～)3講習
- 5.持参品 **軍手・タオル2枚・白子等を入れるビニール袋**  
 上記以外は当方で用意いたします。尚、使用された軍手・タオルは各自お持ち帰りください。
- 6.申込方法 受講希望の方は、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。  
 団体でお申込みの場合は、参加者名簿を添えてお申込みください。
- 7.受講料 **一人当たり 4,500円(生鮭・他)** 受講料は申込み時に前納してください。  
 ・現金書留で払込みの場合は、現金書留領収書を、郵便振替の場合は振替受領書を  
 領収書にかえさせていただきます。  
 郵便振替先 口座番号 00510-1-17637  
 口座名義 イヨボヤ会館  
 加工した鮭は、原則的にお持ち帰りいただきますが、有料で仕上げ加工を承ります。  
**料金は1本当たり3,500円(送料込)ですので、申込みの際にお申込みください。**
- 8.キャンセル料 **受講日を含めずに、3日前からのキャンセルにつきましては受講料全額(4,500円)を頂きます。**  
 例)
 

11月16日	11月17日	11月18日	11月19日	11月20日
この日までは キャンセル料 はかかりません	↪	↪	↪	↪
	キャンセル料 頂きます	キャンセル料 頂きます	キャンセル料 頂きます	<b>受講当日</b> キャンセル料 頂きます
- 9.段位認定証 講習会終了後、参加者には段位認定証をお渡しいたします。(但し、段位は1年につき一段とします  
 お申込みの際に、段位をお持ちの方はお聞かせください。
- 10.注意事項
  - ・鮭の加工の際、衣服等が汚れますので作業が出来る服装で。又、道場には暖房がありません  
 ので、暖かい服装でお越しください。
  - ・道場では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、取材等の特別な場合をのぞきまして、ご見学は固くお断りいたします。
  - ・一回の受講で作製する塩引き鮭は、一人1尾です。生鮭のお持込みはお断りいたします。
  - ・小学生受講の場合、一尾を保護者と作製して頂きますようお願い致します。
  - ・受講後は、整理整頓にご協力ください。

あなたの受講日は      月      日(      )      時      分 ~ です。 <div style="text-align: right; font-weight: bold;">[受講時間の10分前にはお越し下さい。]</div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">名様</div>
--

連絡先(照会先) 〒958-0876

新潟県村上市塩町13-34

**イヨボヤ会館**

担当: 齋藤・大滝

TEL 0254-52-7117

FAX 0254-53-4300

E-mail [iyoboya@iwafune.ne.jp](mailto:iyoboya@iwafune.ne.jp) URL [iwafune.ne.jp/iyoboya/](http://iwafune.ne.jp/iyoboya/)

