

# 平成23年度 越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場 開催要項

～村上の伝統料理である塩引鮭の製法を『越後村上三ノ丸流』として伝授します～

1. 開催期間 平成23年11月20日(日)～12月10日(土)
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・日曜祝日(午前9:30～)(午後1:30～)2講習  
金・土曜日 (午後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(生鮭他含む) ※受講料は申込時に前納してください。  
・現金書留で払込の場合は現金書留領収書を、郵便振替の場合は振替受領を領収書にかえさせていただきます。  
郵便振込先 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。あらかじめお申込ください。
8. 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(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	受講日 11月20日
キャンセル料 なし	←————— キャンセル料 4,500円 —————→			

  
※お連れ様がキャンセルした場合でも、生鮭のお持ち帰りはできません。  
※キャンセルの前に、できるだけ代理の方のご参加をご検討ください。
9. 段位認定証 講習終了後、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  
・加工の際衣類が汚れることがあります。また、道場には暖房がありませんので、作業ができる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除き、ご見学はお断りしています。  
・一回の受講で作製する塩引き鮭は、一人1尾です。生鮭の持込はお断りします。  
・小学生が受講する場合は、1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。

あなたの受講日は	月	日( )	時	分～、	名様
※受講開始の10分前にはお越しください。					

※連絡先 イヨボヤ会館 担当 齋藤・奥村  
〒958-0876 新潟県村上市塩町13-34  
TEL 0254-52-7117 FAX 0254-53-4300  
E-mail iyoboya@iwafune.ne.jp URL iwafune.ne.jp/~iyoboya/

