

企画名	 奥能登輪島『輪島ふぐ』で干物作り体験！ ～心に残る思い出づくりを～					
主なターゲット	個人	団体	インバウンド	その他	北陸DC 対象	<input checked="" type="checkbox"/>
	○	—	△	翻訳アプリのみインバウンド対応可		
企画概要 (企画ポイント)	<p>フグといえば真っ先に思い浮かぶのは、下関のトラフグですが、輪島市は平成23年から平成30年までの市町村別天然フグ類漁獲量統計調査で5年連続計7回一位を獲得しており、輪島の港で水揚げされる天然フグを「輪島ふぐ」として商標登録、新しい輪島ブランドとして現在、市内約50の飲食店や小売店、宿泊施設で料理や商品を提供しております。</p> <p>本企画は、この「輪島ふぐ」を自家製の「いしる」で作る干物体験です。他の魚より骨が少なく比較的簡単に作ることができ、食べるときには炙るもよし、焼くも良しで、ご飯のおともに最高です。 作った干物だけではなく、5年熟成の自家製「いしる」のお土産付き！</p>				 輪島ふぐの醤油干し	
設定期間	2024年4月1日～2024年9月30日					 輪島ふぐの海塩干し
設定除外日	月曜日、水曜日、木曜日、12/1～1/20					
販売価格 (料金/税込)	5,500円					
販売手数料	10%					
料金に 含まれるもの	体験料、材料費、いしるのお土産					
商品内容 (詳細)	<p>作業手順： ふぐの説明→捌き方を見学→捌く(包丁を使う)→味付ける→干す(1時間ほど) 干せる間、ふぐのあらを使ったあら汁と、ふぐの干物を試食していただきます。 干せた魚は、お持ち帰りいただくか(保冷剤付き)、別途送料をいただいた上、発送させていただきます。 体験時間：100分(乾燥時間：60分ほど)</p>					
所要時間	約100分(13:00～15:00の間:1回のみ)	最少受付人員	4名			
実施場所	輪島市気勝平町52-85 南谷良枝商店	最少催行人員	4名			
アクセス	JR金沢駅より車で約2時間	最大申込人員	10名			
駐車場	普通車4台	予約締切	7日前			
取消料	当日:100% / 前日:50%				QRコード	
その他 (注意事項)	<p>・「輪島ふぐ」以外のお魚でお体験が可能です。 ・「いしる」とは、能登半島で古くから親しまれている魚醤で、イワシやサバを塩に漬け込み発酵させた伝統の調味料です。 2023年3月22日に「能登のいしる・いしり製造技術」が国の登録無形民俗文化財に登録されました。</p>					
問合せ先	南谷良枝商店		電話番号	090-5689-0921		
	担当者	南谷美有	メールアドレス	miyu7300@gmail.com		
	URL	https://minamidani.net				