

「かぶす」とは分け前のことを指し、漁の後に捕ったばかりの魚をぶつ切りにして、船上の鍋で煮て仕上げる味噌汁を「かぶす汁」と言います。捕れ立ての魚を漁師さんに提供してもらい、かぶす汁とおにぎりを作ります。港町ならではのランチを一緒に堪能しませんか？



お品書き かぶす汁定食・・・500円（調理参加費込）

かぶす汁、塩むすび、くぼたさんちのお漬物

日 時：平成29年11月14日（火） 午前11時集合
 集合場所：奈呉町観光駐車場 内川沿い
 定 員：5～10名

▶▶タイムスケジュール▶▶
 11：00 集合＆自己紹介
 11：15 かぶす汁＆塩むすび作り
 12：00 ♪ランチタイム♪
 13：00 解散

おにぎりの具に
 したいものがあれば
 ご持参ください



※写真はイメージです

＝応募締切:11/12(日)＝

※振替日:11/21(火)、11/28(火)

雨天や漁の都合で延期になる場合があります。3日間開催ではありません。28日までに開催されなければ完全中止となります。

延期の案内は開催当日のAM8時までにFacebookページで通知します。

《 主催:内川を愛する会 》

