

説明用資料

団体用つかみどり

担当: 体験担当



| | | |
|--------|--|---|
| 目的 | 生きた魚とふれあい、食べることを通して魚や命への理解を深める。 | |
| 内容 | 屋外の浅い専用池で魚のつかみどりをして食べる。 ①つかみどりの流れを説明。 ②つかみどり池には素足、素手で入る。 ③自分の匹数分の魚をつかみどり、バケツに入れる。(ここまでの10~20分目安) ④スタッフが魚を竹串に刺して、炭火で焼く。 ⑤焼けた魚を渡す(③④で40~50分目安) ⑥食べる ⑦終わり | |
| 料金 | アユ 3,500円/kg + 焼き炉代は別途(2kg1,000円~) ※アユは15~18尾/kgが目安になります(季節により成長具合が異なるため、変動致します) | |
| 定員 | 40名/回 | * 受付場所はつかみどり池。 原則、受付は30分前までをお願い致します。 難しい場合は、事前に担当者に連絡下さい。 |
| 目安所要時間 | 60分 | |
| 実施日 | 夏休み期間中、毎日 | |
| 実施時間 | 10:00~12:00(受付は9:30~) | |
| 対象者 | 利用者10名様以上の団体様限定 | |
| お申込 | ご利用希望日の一週間前までにお申込ください。 | |
| キャンセル | 実施日の3日前までにお電話でご連絡ください(無断キャンセルは、キャンセル料が発生致します)。 | |
| その他 | ○ご利用日当日、雨天になった場合でも申込者のご要望があれば実施します。 また、つかみどりを行わない場合は、ご予約いただいている分の魚を塩焼きにしてお渡します。 ○ご利用日当日、台風等の荒天になった場合はキャンセル料は発生しません。 ○晴れの日だけ実施、雨天時キャンセルなど天候前提でのご予約はお受けできません。 ○すでにほかの団体様の予約がある場合などはご予約をお受けできない場合があります。 | |

要約

| | | |
|-----------|-----|------|
| 申込み資格早見表 | ~9名 | 10名~ |
| 対象制限特に設けず | × | ○ |

| 料金早見表 | | | |
|------------------|---------|--------------------|---------|
| | アユ | 焼き炉 | 合計 |
| 2kg(目安30~36尾) | 7,000円 | 1台(2kgまで対応)1000円 | ¥8,000 |
| 3kg(目安45~54尾) | 10,500円 | 2台(4kgまで対応)2,000円 | ¥12,500 |
| 4kg(目安60~72尾) | 14,000円 | 3台(6kgまで対応)3,000円 | ¥17,000 |
| 5kg(目安75~90尾) | 17,500円 | 4台(8kgまで対応)4,000円 | ¥21,500 |
| 6kg(目安90~108尾) | 21,000円 | 5台(10kgまで対応)5,000円 | ¥26,000 |
| 7kg(目安105~126尾) | 24,500円 | | ¥29,500 |
| 8kg(目安120~144尾) | 28,000円 | | ¥33,000 |
| 9kg(目安135~162尾) | 31,500円 | | ¥36,500 |
| 10kg(目安150~180尾) | 35,000円 | | ¥40,000 |

詳細