

平成30年11月1日

報道機関各位

特定非営利活動法人 きただに村
理事長 大林 義則
(企) 鯖の熟れ鮓し加工グループ
代表 小林 信男

北谷町特産「鯖の熟れ鮓し」 鯖の漬け込み作業取材のお願いについて

日頃は当法人の運営にご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございます。

今年度から「鯖の熟れ鮓し」の加工は、企業組合 鯖の熟れ鮓し加工グループ、企画・販売は特定非営利活動法人 きただに村と業務提携を行い北谷町特産の「鯖の熟れ鮓し」の味を守って行く事になりました。

つきましては、本年度最初の鯖の漬け込み作業の日が下記のとおり決まりましたのでお知らせします。

記

1. 漬け込み作業日 平成30年11月 8日 (木)
午前8時30分～
2. 場 所 (企) 鯖の熟れ鮓し加工場
勝山市北谷町北六呂師14字6-3
3. 本年度漬込み本数 1,500本
(年末年始用500本、歳の市700本、販売用300本)
4. その他
 - ・福井県6次産業化事業
(パッケージ箱、袋のデザインを一新し制作)
 - ・勝山市おもてなし商品開発等支援事業
(注文用パンフレット、リーフレットの制作、商品開発の試作等)

お問い合わせ先

特定非営利活動法人 きただに村
勝山市北谷町河合26-2-1
TEL 0779-83-1030
E-mail info@kitadanimura.org