

NEWS (PRESS) RELEASE

令和元年10月31日

志摩市産業振興部観光商工課

志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき

タイトル	毎年大好評の伊勢えび釣り体験が始まりました																							
概要	 磯体験施設海ほおずきにおいて、10月26日(土)から伊勢えび釣り体験が始まりました。 毎年、大好評の当該企画では、お一人様1,800円(税込)の特別価格で、2匹まで伊勢えびを釣ることができ、釣りあげた新鮮な伊勢えびをその場で炭焼きにしてご賞味頂けます。 その他、釣ったアジをその場で干物やフライにして食べることのできるアジ釣り体験なども開催しております。																							
実施内容	<table border="1"> <thead> <tr> <th>メニュー</th><th>開始日</th><th>料 金</th><th>受付時間</th><th>内 容</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>伊勢えび釣り</td><td>10月26日(土)</td><td>1,800円</td><td>9:30~14:30</td><td>釣った伊勢えびをその場で炭焼きにして食べることができる。</td></tr> <tr> <td>アジ釣り</td><td>通年</td><td>1,000円</td><td>9:30~14:00</td><td>釣ったアジは干物にして持ち帰るか、フライにして食べることができる。</td></tr> <tr> <td>わくわく魚釣り</td><td>10月26日(土)</td><td>500円</td><td>9:30~15:00</td><td>キャッチ&リリースで時間内何度でも釣りを楽しめる。</td></tr> </tbody> </table> 釣り体験に同行される方は200円の入場券が必要です。 釣り体験ご利用の方は、あし湯もご利用可能です。 アジ釣り体験で干物にして持ち帰る場合は、予約が必要です。 制限事項等の詳細については、資料1をご参照ください。				メニュー	開始日	料 金	受付時間	内 容	伊勢えび釣り	10月26日(土)	1,800円	9:30~14:30	釣った伊勢えびをその場で炭焼きにして食べることができる。	アジ釣り	通年	1,000円	9:30~14:00	釣ったアジは干物にして持ち帰るか、フライにして食べることができる。	わくわく魚釣り	10月26日(土)	500円	9:30~15:00	キャッチ&リリースで時間内何度でも釣りを楽しめる。
メニュー	開始日	料 金	受付時間	内 容																				
伊勢えび釣り	10月26日(土)	1,800円	9:30~14:30	釣った伊勢えびをその場で炭焼きにして食べることができる。																				
アジ釣り	通年	1,000円	9:30~14:00	釣ったアジは干物にして持ち帰るか、フライにして食べることができる。																				
わくわく魚釣り	10月26日(土)	500円	9:30~15:00	キャッチ&リリースで時間内何度でも釣りを楽しめる。																				
実施場所	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき																							
主催	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき																							
参考HP	http://www.umihozuki.org/																							
お問合せ先	志摩市浜島磯体験施設 海ほおずき 担当：谷水 TEL:0599-53-1002 FAX:0599-53-1771 e-mail:info@umihozuki.org																							