

つり堀いざわって何？



説明しよう！つり

堀いざわとは！



つり堀いざわは、大人も子供も楽しめるレジャースポットです。子供でも簡単に魚を釣ることができます。釣り堀で釣った魚(やまべかニジマス)を唐揚げか塩焼きかを選んで調理してもらい食べることができます。

御代金			
やまべ	100g		300円
ニジマス	100g		250円
塩焼き用炭代	1kにつき		500円
唐揚げ用油代	1kにつき		500円
貸し釣り竿	前金1本		300円

釣りについて

やまべを釣るときは赤いイカの餌を使います。小さくて少しつけにくいので怪我などをしないように気をつけてください。そして釣るときですが、とても釣りやすいです。釣りが初めての人でも簡単に釣れると思います。

釣れた時には嬉しい気持ちになりました。そして想像以上に釣れやすくて驚きました。

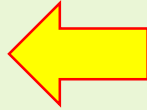


とても楽しいぞ!



塩焼き調理中

2



1

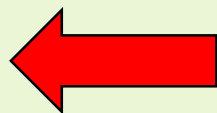


3

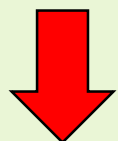


唐揚げ調理中

2



1



4



唐揚げ、塩焼きの感想

唐揚げはもともと味がそこまでついていなかったのですがカレー、塩コショウ、塩の調味料のどれかをかけて食べるといいです。

食べた感想はサクサクしていました。頭からしっぽまで食べられてとても美味しかったです。塩焼きは噛んだ時に塩の味が口の中に広がってとても美味しいです。骨が気になる人は少し食べづらいと思いますが、是非食べてみてください。



4.7.2022 12:09

感想

釣りは簡単に釣ることができて釣りが初めての人も楽しく、釣った魚で料理を作ってもらえてその料理もとてもおいしい最高の場所でした。是非皆さんも休みの日に行ってみてください。

一度行ってみると

いいぞ！

