

2023年 ブラウントラウトダービー エントリーシート

持込日	2023年 月 日		持込回数	回目
ニックネーム (HP掲載用)				
住所(非公開) ※番地までご記入ください	〒 - 県 市			
(非公開) 氏名 生年月日 連絡先電話番号	(フリガナ)	生年月日	年 月 日生	
		電話番号	- -	
下記のダービー参加同意事項に	<input type="checkbox"/> 同意します (<input checked="" type="checkbox"/> チェックを入れて下さい) ※同意が無い場合は参加出来ません			
※観光協会記入欄	<input type="checkbox"/> 遊漁証有 (溪流)	全長:	cm	エントリーNo.
	<input type="checkbox"/> 遊漁証有 (鮎)	尾数:	尾	尾数累計等
	<input type="checkbox"/> 組合員			

※ご記入いただいた住所・氏名に賞品発送をしますので、記入間違いのないようお願いいたします ※ご記入いただいた住所・氏名は賞品発送の目的以外には使用いたしません

主催 千代川漁業協同組合 ☎0858-85-0853

ダービー参加についての 同意事項

- ※参加にあたり、安全に十分に配慮し、法令、規則等およびダービー参加要項を遵守します。
- ※釣行時に自ら損害(怪我等を含む)を被った場合、また第三者に損害を与えた場合は私の責任とします。
- ※持込済の魚は尾びれの端をカットすることを了承します。
- ※釣果情報を智頭町観光協会HPに掲載することに同意します。

🍀 ブラウントラウトを美味しく食べよう 🍀

ブラウントラウトは見た目は……………です
しかし!! その味は美味なのです!!

イタリア料理の定番アクアパッツァ、海の魚を使うイメージですが、トラウト類でも美味しくいただけます。

ブラウントラウトの アクアパッツァ



作り方

- 1 皮付きのまま切り身にしたブラウントラウトに塩とコショウを適量まぶして、10分ほど置く。
- 2 軽く油を引いて(オリーブオイルがおすすめ)熱したフライパンで両面しっかり焼く。
- 3 ワインで香りをつけてから、トマト、にんにく、パセリ、あさり等を適量入れて、水を加えて蓋をして少し蒸す。仕上げに少しパセリをかけて完成です。



写真はイメージです