

品嚐自己親手捏好的壽司! 壽司職人體驗

# 康正壽司學校

こうせいすじゅがっこう

和食  
ふるみ庵  
はいから亭  
焼肉  
まどか  
寿司  
SUSHI MADOKA



同樣深受外國觀光客喜愛!  
也熱烈歡迎小朋友與首次嘗試的客人!

彷彿化身為職人的體驗型壽司教室。可以親手捏製握壽司及壽司捲等。除了能參觀鮮魚的處理方式，還有資深職人教導壽司的捏法。當然了，捏好的壽司可以當場享用。



## 教學內容

**正統握壽司課程**  
**3,000日圓(含稅)**

・握壽司6貫  ・壽司捲1貫

・軍艦壽司1貫

另外也有附天婦羅與烏龍麵的體驗課程

※課程內容及壽司配料可能會依季節而變更。

我們也提供 5,000 日圓、7,000 日圓的套餐。

有各種選項。



壽司職人體驗結束後，會頒發康正壽司學校結業證書，並贈送壽司鑰匙圈！



推廣好吃、好玩的飲食文化。  
康正產業株式會社

# 康正壽司學校 體驗流程

## 6 頒發結業證書

最後會頒發結業證書，並贈送壽司鑰匙圈，作為參加體驗的記念。



## 5 品嚐自己捏的壽司

實際品嚐捏好的壽司！自己全心全意努力捏好的壽司格外美味吧！



## 4 拍攝記念照

可以親自拍照留念，記錄愉快的體驗時光。

### 正統握壽司課程

### 壽司材料介紹

#### ◆醬油(術語:紫)

沾壽司的調味料

#### ◆海苔(術語:草)

將海藻乾燥後做成的片狀食物。壽司捲和軍艦壽司都會用到。

#### ◆芥末(術語:涙)

擁有獨特香氣的日本辛香料。夾在配料與米飯之間，用來提味。

#### ◆醋飯(術語:舍利)

將煮好的米飯加入醋，鹽與砂糖調味而成的飯。



#### ◆捲簾

以竹子和綿線做成的道具，用來捲壽司捲等。

#### ◆壽司geta

放壽司的木製壽司台。

#### ◆壽司配料



# 康正壽司學校

## ◆預約·洽詢

### 完全預約制

# +81-99-255-0381

請在希望日期的兩週前預約。

◆時間：請告知 11:00 ~ 21:00 期間內您希望前來體驗的時間。(所需時間為包括用餐在內約 1 小時 30 分鐘)

◆人數：預約人數最少 10 人，最多 40 人。※所需時間可能會因人數等發生變動。※視繁忙期等狀況而定，有可能無法滿足您的要求。

◆地點：主會場 壽司 MADOKA Frespo Jungle Park 店 <鹿兒島縣鹿兒島市與次郎 1-11-1 Frespo Jungle Park 1 樓>

視當天的店舖狀況而定，  
會場有可能變更為右記店舖

• FAMILY庵 HAIKARA亭 與次郎總店 <鹿兒島縣鹿兒島市與次郎 1-9-7>  
• FAMILY庵 HAIKARA亭 坂元玉里店 <鹿兒島縣鹿兒島市與次郎 1-9-7>

壽司學校網頁



2019年6月修訂版



推廣好吃、好玩的飲食文化。

康正產業株式會社

kousei sushi school

搜尋