

스시를 직접 만들어 먹는다! 스시장인체험

# 康正寿司学校

ミ う せ い す し が っ こ う



외국인 관광객에게도 인기!  
어린이나 초보자 분들도 대환영!

장인이 된 듯한 기분을 느껴볼 수 있는 체험형 스시교실입니다. 니기리즈시나 마끼즈시 등 직접 자기 손으로 즐겁게 스시를 만들어 볼 수 있습니다. 물고기 손질법 견학을 비롯해 베테랑 장인이 스시를 만드는 방법을 가르쳐 줍니다. 물론 만든 스시는 그 자리에서 금방 만든 것을 드실 수 있습니다.



수강 내용

**본격 스시 만들기 코스**  
**3,000엔 (부가세 별도)**

· 니기리즈시 6개 · 마끼즈시 1개

· 군칸스시 1개

여기에 튀김과 우동도 팔려 있는 체험 코스

※계절에 따라 코스 내용·스시 재료는 변경될 수 있습니다.

5,000엔·7,000엔 코스도 있습니다.

각종 옵션이  
있습니다.



스시장인체험을 수료하시면  
고세이스시학교 수료증서와  
스시 키홀더를 수여!



맛있고, 즐거운, 식문화를 열다.  
고세이산업주식회사

# 康正壽司學校 체험의 흐름

## 6 수료증서 수여

마지막에 체험 기념으로 수료증서와 스시 키홀더를 드립니다.



## 1 제복 갈아입기

체험용 제복으로 갈아입은 다음 우선은 전원이 서 기념촬영. 장인이 된 기분으로 포즈!



## 2 물고기 해체 실험

물고기 손질법을 견학합니다. 장인이 칼을 다루는 모습을 바로 가까이에서 보실 수 있습니다!



## 3 자 이제 본격적으로 스시 만들기 돌입

베테랑 장인이 친절하고 자세하게 스시를 만드는 방법을 가르쳐 줍니다.



## 4 기념촬영

즐거운 체험 모습 등을 직접 기념 촬영할 수 있습니다.

본격 스시 만들기 코스

## 스시재료 소개

### ◆간장(무라사키)

스시에 곁들이는 조미료

### ◆김(쿠사)

김을 건조시켜서 만든 판자 모양의 식품. 마끼즈시나 군칸스시에 사용한다.

### ◆고추냉이(나마다)

독특한 향과 맛을 가진 일본 향신료. 네타(위에 올리는 재료)와 샤리(초밥) 사이에 소량 넣는 조미료

### ◆초밥(샤리)

지은 밥에 식초와 소금, 설탕을 섞어서 조미한 밥



### ◆김말이발

대나무와 면으로 된 도구로 마끼즈시 등을 만드는데 사용한다.

### ◆스시 게타(게타)

스시를 올리는 도마모양의 나무 그릇.

### ◆스시 네타



※계절에 따라 스시 재료는 변경될 수 있습니다.

## 康正壽司學校

◆예약·문의  
완전 예약제

# +81-99-255-0381

원하시는 날의 2주 전까지  
반드시 예약해주십시오.

◆시간: 11:00~21:00 내에서 원하시는 시간을 알려주십시오. (소요 시간은 식사를 포함해 약 1시간 30분)

◆인원수: 10명~40명까지 접수를 받습니다. ※소요 시간은 인원수에 따라 변동될 수 있습니다.

◆장소: 메인 회장 스시마도카 <가고시마현 가고시마시 요지로 1-11-1 프레스포 정글 파크 1F>

당일 점포 상황에 따라,  
회장이 오른쪽 점포로 변경될 수 있습니다.

• 패밀리안 하이카라테이 요지로 본점 <가고시마현 가고시마시 요지로 1-9-7>  
• 패밀리안 하이카라테이 사카모토 다마자토점 <가고시마현 가고시마시 사카모토초 23-1>

스시 학교 페이지



2019년 6월 개정판



맛있고, 즐거운, 식문화를 열다.  
고세이산업주식회사

kousei sushi school

검색

KOUSEI  
SUSHI  
SCHOOL