

康正寿司学校

こ う せ い す し が っ こ う



맛!
즐거움!
추억 만들기

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 포함)

- 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
고세이산업학교 수료증서와
스시 키홀터를 수여!

康正寿司学校 체험의 흐름

KOUSEI
SUSHI
SCHOOL

6 수료증서 수여

마지막에 체험
기념으로
수료증서와
스시 키홀더를
드립니다.



1 제복 갈아입기

체험용 제복으로 갈아입은
다음 우선은 전원 이서
기념촬영. 장인이 된 기분으로
포즈!



2 물고기 해체 실험

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



베테랑 스시장이
스시 재료 소개

5 직접 만든 스시를 시식합니다.

직접 만든 스시를 실제로
먹어봅니다!
열심히 만든 그 맛은
각별하겠죠?



4 기념촬영

즐거운 체험 모습 등을
직접 기념 촬영할 수 있습니다.



3 자 이제 본격적으로 스시 만들기 돌입

베테랑 장인이 친절하고 자세하게
스시를 만드는 방법을 가르쳐 줍니다.

본격 스시 만들기 코스

스시재료 소개

◆간장(무라사키)

스시에 곁들이는 조미료

◆김(쿠사)

김을 건조시켜서 만든 판자 모양의 식품.
마끼즈시나 군칸스시에 사용한다.

◆고추냉이(나미다)

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 조리한 밥

◆김말이밥

대나무와 면으로 된 도구로
마끼즈시 등을 만는데 사용한다.

◆스시 게타(게타)

스시를 올리는 도마모양의 나무 그릇.

◆스시 네타



◆샐러드말이

◆연어알

◆참치

◆계란말이

◆젓빵어

◆새우

◆지느러미살

◆연어

※계절에 따라 스시 재료는 변경될 수 있습니다.

康正寿司学校

◆예약·문의
완전예약제

+81-99-255-0381

원하시는 달의 2주 전까지
반드시 예약해주시요.

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

◆인원수: 10명~40명까지 접수를 받습니다.

※소요 시간은 인원수에 따라 변동될 수 있습니다.

※성수기 등 상황에 따라서는 희망 사항에 맞춰드리지 못할 수도 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