

康正寿司学校

こうせいすしがっこう



同样深受外国游客喜爱!
也热烈欢迎小朋友与首次尝试的客人!

能够品味厨师感觉的体验型寿司教室。可以轻松愉快地亲手制作握寿司与卷寿司等。除了参观学习鱼的处理方法之外,经验丰富的厨师还会教您如何制作寿司。当然,刚刚做好的新鲜寿司也可以当场食用。



授课内容

正宗手握寿司课程
3,000日元(含税)

- 握寿司6贯 • 卷寿司1贯
- 军舰寿司1贯

此外、还附送天妇罗与乌冬面的体验课程

※根据季节不同,有可能更改课程内容与寿司材料。

还有¥5,000・¥7,000的套餐。

有各种可选项。



寿司厨师体验结束后,将授予康正寿司学校结业证书与寿司钥匙链!



康正寿司学校 体验流程

KOUSEI
SUSHI
SCHOOL

6 授予结业证书

作为体验纪念，
最后将会授予结业证
书与寿司钥匙链。



1 换上制服

换上体验专用制服后，
首先要进行全员合影。
把自己当成厨师摆个姿势吧！



2 鱼的解体实验

参观学习鱼的处理方法。
近距离观看厨师的刀工！



5 品尝自己做的寿司

实际品尝自己做的寿司！
自己用心捏好的寿司，
味道一定别具一格吧！



老练的寿司职人传授做法！

4 纪念留影

可以自由拍摄愉快体验的
纪念照片。



3 开始捏寿司

经验丰富的厨师将会亲切、
细致地教授捏寿司的方法。



『本格手握りコース』

寿司材料紹介

◆酱油(术语: 紫)
寿司的调味料

◆海苔(术语: 草)
海藻干燥后制作而成的板状食品。
用于卷寿司与军舰寿司

◆芥末(术语: 泪)
香味独特的日本香辛料。
夹在寿司材料与醋饭中间的佐料

◆醋饭(术语: 舍利)
用醋、盐、砂糖调味的熟米饭

◆卷帘
用竹子与木棉制作而成的道具，
用来卷卷寿司等

◆寿司geta
放寿司的木制寿司台

◆寿司材料



※因季节不同,有可能更改寿司材料。

康正寿司学校

◆预约、咨询
完全预约制

+81-99-255-0381

请务必在两周前预约。

◆时间: 请告知 11:00 ~ 21:00 中您希望到店的时间。(包括用餐需要大约 1 小时 30 分钟)

◆人数: 可接受 10~40 人。※所需时间可能因人数等因素而有所变动。※繁忙期等, 根据具体情况, 可能无法满足您的要求。

◆地点: 主会场 寿司MADOKA Frespo Junglr Park店 (日本鹿儿岛县鹿儿岛市与次郎1-11-1 Frespo Jungle Park 1F)

根据当天的店铺具体情况，
会场可能改为右述的店铺。

・FAMILY 庵 HAIKARA 亭 与次郎本店 (日本鹿儿岛县鹿儿岛市与次郎 1-9-7)
・FAMILY 庵 HAIKARA 亭 坂元玉里店 (日本鹿儿岛县鹿儿岛市坂元町 23-1)

寿司学校主页二维码



2019年6月 改订版



美味、快乐、推广美食文化。

康正产业株式会社

kousei sushi school

检索