

康正寿司学校

こうせいすしがっこう



楽しい!
美味しい!
思い出づくり♪

外国人観光客にも人気! お子様やはじめての方も大歓迎!

職人氣分を味わえる体験型の寿司教室です。

握り寿司や巻き寿司など自分の手で楽しく寿司を作ることができます。

魚の捌き方見学をはじめ、ベテラン職人が寿司の作り方をお教えます。

もちろん作った寿司は、その場で出来立てをお召上がりいただけます。



受講内容

『本格手握りコース』

3,000円(税込)

- ・握り6貫 ・巻き寿司1貫
- ・軍艦寿司1貫

さらに、天ぷらとうどんも付いた体験コース

※時季によりコース内容・寿司ネタは変更になる場合がございます

5,000円・7,000円のプランもございます。

各種
オプション
ございます



寿司職人体験修了後は、
康正寿司学校修了証書と
お寿司キーホルダーを授与!



康正寿司学校 体験のながれ

KOUSEI
SUSHI
SCHOOL

6 修了証書授与

最後に体験の記念として
修了証書とお寿司
キーホルダーを
差し上げます。



5 自作寿司を食べます

作った寿司を実食！
一生懸命に自分で握った
その味は格別でしょう。



4 記念撮影

楽しい体験の様子などを
ご自身達で記念撮影できます。



1 制服に着替え

体験用の制服に着替えて、
まずは全員で記念撮影。
職人になった気分でポーズ！



2 魚の解体実演

魚の捌き方を見学します。
職人の包丁捌きを間近でご覧あれ！



3 いよいよ握ります

ベテラン職人が、親切丁寧に
寿司の握り方をお教えします。



『本格手握りコース』 寿司材料紹介

◆醤油(ムラサキ)
寿司につける調味料

◆海苔(クサ)
海藻を乾燥させて作った板状の食品。
巻き寿司や軍艦巻きに使う

◆わさび(ナミダ)
独特の香りを持つ日本の香辛料。
ネタとシャリの間に挟む隠し味

◆酢飯(シャリ)
炊いたお米に酢と塩、砂糖を
混ぜて調味した飯

◆巻き簾
竹と木綿で出来た道具
巻き寿司などを巻く

◆寿司ゲタ(ゲタ)
寿司を盛る木製の台

◆寿司ネタ



※時季により寿司ネタは変更になる場合がございます

康正寿司学校
☎099-255-0381

◆ご予約・お問合せ
完全予約制

☎099-255-0381

ご希望日の2週間前までに
必ずご予約ください。

◆時 間 … 11:00~21:00の内から、ご希望の時間をお伝えください。(所要時間は、お食事を含め約1時間30分)

◆人 数 … 10名様~40名様まで ※所要時間は人数等により変動する場合があります。※繁忙期等の状況により、ご希望にお応えできない場合もございます。

◆場 所 … [メイン会場] 寿司まどか フレスポジャングルパーク店 <鹿児島県鹿児島市与次郎1-11-1フレスポジャングルパーク1F>

当日の店舗状況により会場が
右記店舗に変更する場合があります

・ふぁみり庵はいから亭 与次郎本店 <鹿児島県鹿児島市与次郎1-9-7>
・ふぁみり庵はいから亭 坂元玉里店 <鹿児島県鹿児島市坂元町23-1>

【寿司学校ページ】



おいしい、たのしい、食文化をひらく。
康正産業株式会社

康正寿司学校

検索

2019年6月 改訂版