KOUSEI SUSHI SCHOOL

品嚐自己親手捏好的壽司！壽司職人體驗

康正寿司学校

こうせいすしがっこう

和食 ふぁみりー庵 はいから亭 焼肉 寿司 まどか 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（不含稅）

有各種選項。

- 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。

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

康正寿司学校 體驗流程

KOUSEI SUSHI SCHOOL

1 換上制服

換好體驗用的制服後，
首先一起拍攝記念團照。
彷彿化身職人，擺好姿勢！

2 鮮魚解體實驗

參觀魚的處理方式。
近距離欣賞職人的刀法！

3 終於要開始捏壽司了

資深職人會親切，
仔細地教導壽司的捏法

4 拍攝記念照

可以親自拍照留念，
記錄愉快的體驗時光。

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！

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。

老練的壽司職人傳授做法！

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：淚）
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

※壽司配料可能會依季節而變更。

康正寿司学校
こうせいすしがっこう

◆預約・洽詢
完全預約制 +81-99-255-0381
請在希望日期的兩週前提前預約。

◆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 Junglr Park店〈鹿兒島縣鹿兒島市與次郎1-11-1 Frespo Jungle Park 1樓〉
視當天的店舗狀況而定，會場有可能變更為右記店舗
・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