

「ふぁみり庵はいから亭」「寿司まどか」を中心に鹿児島・宮崎・熊本・大分で飲食店を展開しています。地域ごとの食品リサイクルの実施や与次郎本店のエコレストラン認定を取得するなど、おいしく「エコ」となるよう取り組んでいます。



地元食材で お寿司づくり

2021年10月31日 日
11:00～12:30

鹿児島県には魚・肉・野菜など美味しい食材がたくさんあります。その食材を用いたお寿司の体験教室から、地元食材の魅力を再発見しませんか？寿司職人の気分で、作り味わいましょう。

定員 小学生以上の親子40人

参加費 1人1,500円

開催場所 寿司まどか
フレスポジャングルパーク店
(鹿児島市与次郎 1-11-1)

集合 10:50

準備物 なし

お問い合わせ先 (担当者名: 松崎 正人さん)
まつざきまさひと

参加者全員のお名前・住所・電話番号・年齢を記入のうえ、下記までお申込みください。

☎ 080-5800-0381

✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com

※定員に達し次第締め切り

「松崎 正人」さん

講座担当者からのメッセージ

鹿児島の食材を使って寿司職人になり
きろう。

