

鹿児島には魚・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！寿司職人の気分で、作って味わいましょう。

開催日時

2024年

1/14日

11:00▶12:30

受付開始
10/1(日)
10:00から



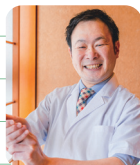
団体名

こうせい

康正産業株式会社



「ふぁみり庵はいから亭」「寿しまどか」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。



講座担当者

まつざき まさと
松崎 正人さん

自分でお寿司を作って自分で食べる！ご家庭でも簡単に出来るように説明しますので覚えたい技を試して披露！なんてことも出来ますよ。

定員 小学生以上の親子40人

参加費 1人1,500円

開催場所 ふぁみり庵はいから亭 与次郎本店
(鹿児島市与次郎1丁目9-7)

集合 10:50

準備物 特になし

申込方法 10/1(日) 10:00から受付開始

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。

✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com

※定員に達し次第締め切り

お問い合わせ先

二次元バーコードよりお願いします。

