



地元食材でお寿司づくり体験

鹿児島県の食材を使用したお寿司づくり体験。自分でお寿司を作って自分で食べる！ご家庭でも簡単にできるように説明しますので、覚えた技を試して披露！なんてこともできますよ。

2026.

1.18 日

11:00~13:30

対象 小中学生とその保護者

定員 20組40人程度

参加費 1人2,000円
(保険料・材料費・昼食代込)

開催場所 ふぁみり庵はいから亭与次郎本店「別亭」2階
(鹿児島市与次郎1-9-7)

集合 10:50

準備物 特になし

申込方法

✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com

参加者全員のお名前・住所・電話番号・年齢をお知らせください。

申込期間

10月1日(水)10:00から

※定員に達し次第締め切り

先着

実施団体

康正産業株式会社

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



共有講座担当者



まつざき まさと
松崎 正人さん

問合先 ✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com