

築地で日本の食文化体験！

海外FIT旅行向け 本格江戸前寿司体験コース



Japan Sushi College

ジャパンすしカレッジは、プロの職人に寿司・和食を教える専門校。日本の食の中心地・築地にて、楽しい寿司レッスンを開催しています。他ではなかなか体験できない、寿司の作り方を直接伝授します！



【本格職人体験！江戸前寿司コース】

約2時間 10,000円～（税別）

プロに教える寿司教室で、本格的な江戸前寿司を体験！ 職人になった気分で、魚のおろし方からシャリ切り、ネタの切り付け、握りまで実際に体験していただけます。プライベート旅行ならではの体験を、ぜひお楽しみください。

①えびの仕込み

えびを茹でて殻をむき、すしネタ用の仕込みが実際に体験でき舞す。



②シャリ切り

寿司で大切なのはやはりシャリ。実演&体験していただきます。



③魚をさばく

魚のさばきを目の前で実演！一部体験もできます。



④切り付け

握り用にネタを切り付けてみましょう！



⑤ロール寿司

人気のロールを自分で巻いてみよう！



⑥握り・軍艦

いよいよ握りに挑戦♪ 職人のように、かつこよく！



⑦試食タイム

握りたてをいただきます！季節のお椀がつきます。



⑧修了証授与

担当講師より、サイン入りの修了証をお渡しいたします！



◆食材についてのアレルギーや、生ネタNGなど各種リクエストにお応えしております。事前にご相談ください。◆催行人数：5～10名様 ◆対象年齢：7歳以上 ◆実施時間：10時～15時 ※他の時間でも対応可能な場合があります。お気軽にお問い合わせください。

詳しいお問い合わせは… **ジャパンすしカレッジ**

(株)和食人材プラットフォーム内)

〒104-0045 東京都中央区築地3-7-2 築地スカイビル3階

03-6264-0043 contact@washoku-jinzai.co.jp

