

築地で日本の食文化体験！

海外ツアー旅行向け にぎり・ちらし体験コース



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。みんなで盛り上がり、楽しく美味しいひと時をお過ごしください。



【握り寿司体験& ちらし寿司& うどんコース】

1時間～90分 3,500円 (16～25名・税別)

プロに教える寿司教室で、本格的な「握り寿司」体験！ 職人になった気分、楽しく握りを覚えましょう♪ 寿司のほか、小うどんと茶碗蒸しもついてボリューム満点！ きっとご満足いただけます。

① 握り寿司体験 (5貫)



プロ講師による本格握りレッスン。

握るネタの例：
まぐろ、サーモン、
白身（真鯛など）、
えび、いくら

※衛生手袋を着用して体験します。

② ミニちらし寿司



ちらし寿司を楽しく盛りつけて、「日本の美」について学びましょう！

※盛り付け体験は90分コース～、1時間コースはちらし寿司の提供のみとなります。

③ 試食タイム



自分で作ったお寿司を試食！

お寿司のほかに、**温かいうどん（ハーフサイズ）**と**茶碗蒸し**をお付けいたします。

④ 修了証授与



担当講師から、サイン入りの修了証をお渡しします！

旅の楽しい思い出として、お持ち帰りください。

◆食材についてのアレルギーや生ネタNG、ハラール対応など、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：16～25名 ※10～15名の場合は4,000円（税別） ◆対象年齢：7歳以上 ◆時間はツアーの都合に合わせて調整いたします。 ◆キャンセルポリシー：7日前～50%、前日～100%

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

