

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！ご家庭でも簡単に出来るように説明しますので、覚えた技を試して披露！なんてことも出来ますよ。

開催日時

2025年
1/12日
11:00～13:30

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1-9-7「別亭」2階



対象 中学生以下とその保護者

定員 20組40人

参加費 1人1,700円（保険料・材料費・昼食代込）

準備物 特になし

集合 10時50分

先着

《申込方法》

✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com

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

《申込期間》

2024年10月1日(火)10時00分から

※定員に達し次第締め切り

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

まつざき まさと
松崎 正人さん

〈お問い合わせ先〉

✉ kc.matsuzaki.mm@gmail.com