



卸売市場で学ぶ!



親子寿司教室

2023年8月26日(土)

11:30 ~ 13:30

親子で寿司職人から寿司の握り方や巻き方、酢飯の作り方を教わる本格的な寿司教室です。包丁は一切使いませんのでお子様でも安心！お寿司 14 貫と巻物 2 本を作ります。ネタは川崎幸市場で仕入れた新鮮な海産物など。種類は当日のお楽しみ♪夏休み期間最後の思い出づくりにもぴったりです！※卵や海産物等のアレルギー物質を含む材料を使用します。



講師 『ハマグルメとも栄鮨』
大将 梶 朋広先生

創業 58 年の老舗寿司店の大将。日々、川崎幸市場で新鮮な海産物などを仕入れていただいています。

場所：川崎市地方卸売市場南部市場（川崎幸市場）管理棟 1 階 調理室

参加費：1 組 3,000 円 対象：小学生とその保護者

定員：親子 2 名 1 組（お子様 1 名、保護者 1 名）8 組 16 名

※応募者多数の場合、抽選とさせていただきます。

申込方法：川崎幸市場ホームページ内、親子寿司教室お申し込みフォームからご応募ください。（電話での申し込みは承っておりません）

申込受付期間：8/4(金) ~ 8/18(金)

※会場の都合により、お子様、大人の方にかかわらず参加者以外の方の入室はお断りしております。予めご了承ください。



川崎幸市場のホームページはこちら→

