

講師は地元寿司店職人！
きれいに巻くコツを学ぼう

令和6年度 SAKAESTA 自主事業

料理講座

祝いの席の

かざりまき

飾り巻きずし

2/19(水) 10時～13時

～講師～

2022年全国すし技術披露会
握りずし披露 銀賞受賞
地元「よろい寿司」東戸塚店
主任 斉藤 剛

【定員】12名（先着順）

【参加費】1000円

【持ち物】エプロン、三角巾、布巾2枚、台布巾2枚、マスク

【申込】1/14(火) 10時～ 電話・来館受付

※申込時にいただいた個人情報は講座に関する連絡にのみ利用致します

申込み・問合せ：SAKAESTA(さかえすた)

〒247-0007 栄区小菅ヶ谷 1-5-4 電話：392-5157