

# 初心者でも体験OK!

最近釣り好きの方よくご参加いただいています♪  
自分で釣った魚を捌いて握れて食べれたら最高ですよ♪

特別  
限定体験

## 旬の魚3枚おろし

## ネタ切り

## 握り体験



講師が丁寧に教えます♪



こんなに上手にできちゃいます♪

3枚おろし♪

中学生からOK

大人限定  
最大6名様

3枚おろしを極めれば、どんな魚もさばける!

すべての魚の基本となるさばき方を体験できます!さらに「ネタ切り」「握り」もセットで教えます!

5月  
限定

本格寿司職人から学ぶ!旬の魚3枚おろし&ネタ切り&握り体験♪  
「三枚おろし」は一尾の魚の基本的なさばき方です。是非ここで学んでみてください。

完全予約制

午前の部 午後の部 ※開催日の一週間前までに要予約  
平日 9:30~12:30 13:00~16:00 ※1名から6名様まで可  
月・火・金  
詳しくはお申込みフォームまたはお電話にてご確認ください。※毎週水・木、祝日休み

参加料

大人 5,000円  
※参加料は当日現金のみとさせていただきます。  
※当日はお釣りがでないため、参加料合計金額ちようどお持ちくださいませ。  
※体験するのは大人の方限定です!

参加対象 ★中学生~ご参加OKです。  
★料理が好きな方、釣りが好きな方、趣味を作りたい方、料理が苦手で...という方も大歓迎です!  
★お一人様、お友達やご家族そろってのご参加お待ちしております♪

持ち物 ①濡れても大丈夫な靴 ②動きやすい服装(制服あり)  
③新型コロナウイルス感染予防のためのマスク  
④お持ちの方は(大人限定用)スタンプカード

体験内容 旬の魚【3枚おろし】+実は握るよりも難しい?! ネタ切り+職人の握り体験

大人限定☆  
スタンプカードあります!

3スタンプたまったら下記①または②をどちらかプレゼント★

①2週間お試しコース 35,000円(税別)が5,000円割引!

②お食事券5,000円分プレゼント!

※大人1名につき限定体験1回の参加で1スタンプ。

詳しくは  
当日に♪



新型コロナウイルス感染症対策として下記実施しております。

①スタッフのマスク着用②アルコール消毒③体験中の手袋着用

④体験教室の換気⑤検温の実施※

※全てのお客様に検温を実施しております。検温の結果、体温が37.5℃以上の場合は参加をお断りさせていただく場合がございます。当日の朝、ご自身でも検温してご参加いただけますよう、ご理解とご協力をお願い致します。

◎日程の詳細は、下記QRコードから

お申込みフォームにてご確認ください。

◎体験の参加人数が集まり次第、お申込み終了となりますので予めご了承ください。



寿司職人養成学校!短期間で技術を修得できるカリキュラム!  
名古屋 寿司カレッジ NAGOYA SUSHI COLLEGE  
E-mail.school@sushi-college.jp  
〒456-0061 愛知県名古屋市熱田区西郊通5-18-1  
TEL.052-212-6902 FAX.052-212-6903  
受付時間:月-日 9:00~18:00 ※水・木・祝日 休み  
http://sushi-college.jp 名古屋 寿司カレッジ 検索

Instagram インスタやってます♪@sushicollege



▲簡単申込できます!