

現役寿司職人から鮨の握り方学びませんか？



鮨短期養成プラン開講決定！！

鮨が握れるようになる 5 日間
 ～コース終了後の出店も夢ではない～
 実践に役立つ技術を！！

受講生
募集

兵庫栄養調理製菓専門学校と兵庫県鮨商生活衛生同業組合がタッグを組み、5 日間で必要な知識と技術を身に付けてもらう鮨短期養成プランです

【定員】 10 名

【受講料】 130,000 円

入学料 20,000 円（中級・上級希望者は次回から無料）

教材費 10,000 円（希望者のみ 6 寸柳刃包丁名前彫刻入り）

授業料 100,000 円

【開講日時】 下記 毎週火曜日 11:00～15:00

実施日	担当講師	11:00～12:00	30分	12:30 ～ 14:00	14:00 ～ 15:00	
7月10日	寿しとみ 谷口 稔 先生	舍利 がり作り	休憩	種切り 握り	次回実習 の説明	
7月17日	玄海 新谷 建士 先生					鯛・鮪・烏賊 玉子・海老 (5種各10貫)
7月24日	増田屋 増田 健輔 先生					鱈・鮎・サーモン 玉子・海老 (5種各10貫)
7月31日	はもりや 大本 佳克 先生					間八・帆立・サゴシ 玉子・海老 (5種各10貫)
8月7日					鯛・焼穴子・イクラ 玉子・海老 (5種各10貫)	修了式
		鯛・鮪・間八・サゴシ 鯛・玉子・海老 (14種各2貫)				

※5日間終了時に修了証をお渡します。※調理師免許は取得できません。

【お申込み方法】 下記までお電話にてお申込み下さい。

兵庫栄養調理製菓専門学校

〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町 9-32 TEL0798-66-1981 (代)

協力：兵庫県鮨商生活衛生同業組合

