

夏休み!

# こども寿司職人体験教室



時間 14:30 ~ 16:30 場所 おしどり寿司 稲熊店

8/2(金) 魚がお寿司になるまで 定員 10名

自由研究で使える冊子をプレゼント!!

- ・お寿司の歴史について学ぼう
- ・活鯛を職人さんがおろすところを見学しよう
- ・みんなで試食してみよう

写真撮影OK!

自由研究に!

8/23(金) お寿司を握ろう 定員 10名

作ったお寿司は持ち帰れます! お家で自慢しよう!!

- ・職人さんから寿司の握り方を学ぼう
- ・自分でお寿司を握ってみよう



※写真はイメージです。

おしどり寿司では、地域の小学4年生から6年生のお子様を対象に【こども寿司職人体験教室】を開催致します。  
夏休みの自由研究に、家族でできる食育のきっかけに、ぜひご参加ください。ご家族様の見学も大歓迎です!  
申込方法は下記用紙に記入いただき、**7月28日(日)**までに店頭にお持ちください。お電話でも承ります。

参加費 8/2 (金) 無料 8/23 (金) 1,000円 (税込)

フリガナ			
参加者氏名			学年
保護者氏名			見学の有無 有 / 無
住所			
連絡先			
参加日する日付に○	8/2(金)	8/23(金)	両日参加



おしどり寿司稲熊店

(0564) 25-0220 (代)

岡崎市稲熊町 2-25-1

岡崎北高校前

- ・当日は動きやすく、汚れても良い服装でご来店ください。白衣と帽子はお店にてご準備致します。床は滑りやすくなっております。指定はありませんが滑りにくい濡れても良い靴を着用ください。
- ・23日(金)に握ったお寿司(2人前相当)はお持ち帰り頂きます。ご家族でお楽しみください。
- ・定員に達し次第受付を終了します。