

寿司を握る

寿司職人から、お寿司握り方を
学んでみませんか？

五月二十三日 金曜日 十九時より

日時：5/23（金）
19時～20時半頃
費用：5000円税別
内容：豊洲市場直送の
新鮮な旬のネタで、
お寿司握り体験。
その後お召し上がり
いただけます。
7貫＋お味噌汁
ビール他1ドリンク付
定員：8名様

ご自分で握ったお寿司に、
職人が握るお寿司を2貫追加
そしてビール他、お好きな
ワンドリンクを
お楽しみください。

画像はイメージ



寿司職人
鈴木裕子
41歳

大学卒業後、
ヤマキ株式会社に入社。営業や、
商品開発、広報等
12年間勤務。



その間、フラワーネットでお花を楽しんでいました🌸

その後実家の寿司屋を継ぐことを決意。退社後、東京すしアカデミーに入学し、寿司の基礎を学ぶ。卒業後、恵比寿にある寿司店で修行し、2番手として握りを担当。

4年半ほど勤め、現在は実家の寿司屋を手伝いつつ、浅草で「鮎ゆう子」を営業。フレンチレストランを間借りし、週2回営業しています。



お申込みお問合せ：はなごはん具旬
千代田区神田須田町1-3-1須田町ビル1階
03-4400-7107

