

# 初めてのおすし教室

プロに教わる本格にぎりずし

## ◆開催日時

2026年1月31日(土) 10時00分～13時00分  
(受付開始：9時30分～)



※当日の入荷状況により、写真とメニューが異なる場合があります。

横浜市場直送の新鮮食材を使用して、おすしを作ってみませんか？  
お家で簡単にできる、にぎりずしなどをご紹介します！

## ◆内容

家で簡単にできるおすしの作り方

## ◆参加費

一人 3,000円（お子様も同料金です。）

## ◆募集人数

28名

## ◆対象

小学校4年生以上

※小学生、中学生の方は保護者の方と一緒にご参加下さい。

## ◆申込

12/1（月）～12/31（水）の期間にて、横浜市電子申請システムから  
事前申込（応募者多数の場合は抽選）



## ◆講師 折田 和久氏

（釣りきん本店、うおがしや みなとみらい一番街）

横浜市内外に店舗を展開する株式会社FirstDropの  
寿司インストラクターとして活躍中。

主催

：横浜市中央卸売市場  
魚食普及推進協議会調理教室部会

問い合わせ：045-459-3337

メール：ke-ichiba@city.yokohama.lg.jp

