

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～）



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 : 横浜市中心卸売市場
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

