

1日1組 限定の 調理体験 はじめます

調理体験

泊まるだけから+αの体験でもっと充実した宿泊へ

開催時間 14:30 ~ 16:00
(30分~60分程度)

最大 **3** 名まで

コロナ対策として
体験人数を制限しています

コースと料金

(全て税込)

- 基本コース** (1グループ) 2,000 円
＜約30分＞ 上越の食文化や野菜・鮮魚についてのお話、基本的な包丁の使い方、小鉢(和え物)作り試食など。
- 初心者・キッズコース** (1グループ) 3,000 円
＜約45分＞ 基本コースをベースに、日本料理の「出汁」について試飲をしたり、出汁巻き玉子を作ったりします。
- 魚捌き&お刺身コース** (1グループ) 3,000 円
＜約60分＞ 基本コースをベースに、上越近海で水揚げされた魚を使ってお刺身を作ります。夕食の一品として召しあがってください。
- 上級! 魚の塩釜コース** (1グループ) 4,000 円
＜約60分＞ 基本コースをベースに、鮮魚の塩釜作りに挑戦していただきます。仕込みを行った塩釜はオーブンでじっくり焼き、夕食時にお出しします。鮮魚は鯛やのどくろなど♪

一緒に楽しく
調理しましょう

講師紹介

日本料理技能士 九代目 佐藤 はじめ

- 2013 年 食育推進員資格取得
- 2017 年 恵方巻料理教室とワークショップの開催
- 2020 年 上越市内の小学校で料理人の心構えについて講演
- 2021 年 上越市内小学校で調理授業の講師を務める

フェイスブックで
情報発信中!



エプロン、三角巾等お持ちください

※料金には材料費も含まれています。

お申込み方法

ご予約を承ってから、メールやお電話で内容の打ち合わせをさせていただきます。

- ★ **じゃらん** からの予約 : 予約フォームの備考欄にご希望のコースと人数をご記入のうえご予約ください。
- ★ **楽天トラベル** からの予約 : 予約フォームの備考欄にご希望のコースと人数をご記入のうえご予約ください。
- ★ **wasuke HP** からの予約 : 予約フォームのオプション選択から、ご希望の体験コースを選び人数をご入力 のうえご予約ください。
- ★ **電話** からの予約 : 「体験スランで宿泊したい」とお伝えください。

お食事の館 **わすけ**

上越市柿崎区上下浜1637

TEL:025-536-2110

www.wasuke.com