Tokyo Sushi-Making Tour

日本語学校向け
出張寿司作り体験教室

Tokyo Sushi-Making Tour

Tokyo Sushi-Making Tour

Tokyo Sushi-Making Tour

出張寿司教室の様子

Tokyo Sushi-Making Tour

＼ What’s Tokyo Sushi-Making Tour ? ／

2013年10月の創業以来、外国人専門のお寿司作り教室として、世界中から7,000名を超える外国人のお客様にご参加いただいております。

＼ Why us ? ／

＜留学生が楽しめるエンターテイメント性のあるプログラム＞

単にお寿司を作るだけではなく、参加者同士で盛り上がれるプログラムになっております。

＜豊富な実績＞

多くの日本語学校での出張寿司教室の開催実績がございます。各種ご要望にお応え致します。

＜フレンドリーな講師陣＞

寿司体験が楽しい学生生活の思い出になるようフレンドリーな講師陣が皆様をおもてなし致します。

Tokyo Sushi-Making Tour

＼プログラム／

単にお寿司を作るだけでなく、マナーや歴史的背景なども説明し、寿司文化を総合的に学べるようプログラムを組んでおります。
また、全ての説明に対して写真がついているため、日本語初級者でも楽しめます。

<Quiz Time>

クイズを通じてお寿司の雑学やマナーを学びます。

<Sushi Making Time>

参加者同士で協力しながら3種類のお寿司を作ります。

- 飾り巻き寿司
- 握り寿司
- 軍艦巻き

<Eating Time>

みんなで協力して作ったお寿司の味は格別です。

Tokyo Sushi-Making Tour

＼ メニュー及び食材 ／

寿司教室では「飾り巻き寿司」「握り寿司」「軍艦巻き」の3種類のお寿司を作ります。

1人前は大人が十分に満腹になる量となりますので、ランチまたはディナーとしてお考え下さい。
（右写真の通常メニューが1人前の量となります。）

通常メニューでは、生魚（主にマグロとサーモン）を使用しますが、生魚が嫌いな方、ベジタリアン、アレルギーをお持ちの方など食材制限のある方には、個別に食材をご用意します。
（事前に弊社所定のフォームにてご申告いただきます。）

飲み物は準備しておりませんので、ご了承ください。

＼ 日時 ／

平日（土日祝日の開講はありません。）

寿司教室の所要時間は2時間（食べる時間を含む）となります。

開始時間は 10:00～12:00, 16:00~18:00 の間からご選択いただけます。
作成するお寿司1人前は大人が満腹になる量となりますので、
食べ始めをランチやディナーに合わせることを推奨しております。

＜最もよく利用される時間帯＞

11:00～13:00（12:30から食べ始め）

＼ 人数 ／

1回あたり20名～30名が最適な規模となりますが、より大きな規模での開催実績も
多数ございますので、ご希望の人数をお気軽にお申し付けください。
なお、出張での最少催行人数は10名となっております。

＼ 体験場所 ／

学校へ出張し、教室や共用スペースをお借りして、寿司教室を開催します。

＜必要な設備・備品＞

- 教室等の会場 *1
- 人数分の作業スペースと椅子
- 給湯室等のシンク *2

*1 寿司教室の2時間、準備及び片付けのため前後1時間ずつ、計4時間、
会場を抑えていただく必要があります。
（例えば、体験時間が11:00～13:00の場合、10:00～14:00教室等を使用します。）

*2 食器を洗うために使用するため、簡易的なシンクで構いません。

*3 その他寿司作りに必要な道具、食材は全て持参します。

Tokyo Sushi-Making Tour

＼ 料金・お支払い ／

総額＝参加人数×単価4,800円（税込）

*1　お支払いは、当日現金払い、または銀行振込となります。

*2　キャンセルポリシーは以下の通りです。
なお、開催自体がキャンセルになった場合だけでなく、開催日の2日前以降、
参加人数が減少した場合にも減少人数分についてキャンセル料が発生します。

2日前・・・減少人数×4,800円× 30%
前　日・・・減少人数×4,800円× 50%
当　日・・・減少人数×4,800円×100%

＼ よくあるご質問 ／

Q1　学校側ではどんな準備をすればいいでしょうか？

A1　学校のご負担を最小限としながらも、生徒さんの学生生活の充実に貢献できるようイベントを組んでおります。
下記項目のみご準備をお願いしております。

＜実施スペースの確保＞

当日の寿司体験教室の会場（教室や共有スペース等）の確保をお願い致します。

＜生徒さんへの告知＞

寿司体験教室の告知及び参加者の募集をお願い致します。

＜出席表の作成＞

アレルギー等の食材制限の把握のために弊社所定の出席表を作成頂き、
事前に弊社までメールでお送りいただきます。

＼ よくあるご質問 ／

Q2　衛生管理への対応はどのようにされていますか？

A2　以下の衛生管理対策を講じております。

・責任者は食品衛生責任者の資格を有しております。

・体験時には手を消毒し、ビニール手袋を装着します。

・食中毒防止のため、寿司の持ち帰りを禁止しております。

＼ よくあるご質問 ／

Q3 日本語レベルが初級の生徒でも参加できますか？

A3 もちろんご参加いただけます。

画像解説付きのテキストを使用するため、日本語が分からなくても理解ができます。

また、講師がお手本を見せながら行いますので、それを真似すれば、しっかりとお寿司が完成します。

また、短期留学生などに対しては、ご要望に応じて英語と日本語を両方話しながら教えることもしております。

＼ よくあるご質問 ／

Q4 申し込みはいつ頃までにすればいいでしょうか？

A4 ご希望日時に空きがあれば数週間前でもご予約は可能ですが、2～3カ月前にはお問い合わせいただくことを推奨しております。

人数が確定していない状況であっても、日程を仮押さえすることは可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

特に、夏休み期間は多くの学校のサマーコースに寿司体験を組み込んでいただいているため、早めにお問い合わせいただくことを推奨しております。

＼ 寿司体験教室開催までの流れ ／

① ホームページより予約リクエストフォームをお送りいただきます。

② 日時及び会場等の詳細をメールにて調整します。

③ 参加者全員のアレルギー等の食材制限の有無を調査いただきます。

④ 寿司体験当日に講師陣が学校へ出張します。

＼ 取引実績 ／

創業以来、多くの日本語学校にご利用いただいております。

- ISIランゲージスクール
- 青山国際教育学院
- 赤門会日本語学校
- インターカルト日本語学校
- 江戸カルチャーセンター
- カイ日本語スクール
- 九段日本語学院
- 新宿国際交流学院
- 千駄ヶ谷日本語学校
- 千代田国際語学院
- 東京育英日本語学院
- 東京工学院日本語学校
- 東京中央日本語学院
- ヒューマンアカデミー
- MANABI外語学院
- ミツミネキャリアアカデミー

＼ 会社概要 ／

合同会社Morris

代表　森下 直也

〒120-0026 東京都足立区千住旭町3-13

Email：contact@tokyo-sushi-making-tour.com

https://www.tokyo-sushi-making-tour.com

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。
（大変恐縮ですが、お電話でのお問い合わせは承っておりません。）