





## 寿司体験の様子



## 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 ?

### <外国人のツボを押さえたエンターテインメント性のあるプログラム>

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

### <参加者からの高い評価>

世界最大の旅行口コミサイトTripAdvisorにおいて継続的に高い評価をいただいております。

### <英語が話せるフレンドリーな講師陣>

英語が堪能なフレンドリーな講師陣が皆様をおもてなし致します。



## ＼プログラム／

全てのプログラムは英語で行われます。  
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。

### <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。

### <Learning Time>

参加者酢飯の作り方や寿司の歴史などを学びます。

### <Eating Time>

みんなで協力して作ったお寿司の味は格別です。



## ＼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、ペットボトルの水を準備します。



## ＼ 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。

### <よく利用される時間帯>

11:00～13:00（12:30から食べ始め）

17:00～19:00（18:30から食べ始め）

## ＼ 人数・参加可能年齢 ／

1回あたり9名～40名となります。（現在は上限を40名に設定しております。）

8名以下のグループは、少人数観光客向け寿司教室へお申し込みください。

なお、最低参加可能年齢は8歳以上となります。

## 会場

弊社では、団体向けの常設会場を有しておりませんので、参加人数及び前後の旅程からのアクセスを考慮の上、最適な外部会場を個別に手配します。



- \*1 会場確定後、集合場所の情報をお伝えしますので、お客様自身で集合場所までお越しいただきます。（ピックアップサービスは提供しておりません。）
- \*2 バス等でいらっしゃる場合、会場に駐車場はございませんので、集合場所にてお客様を降車させた後、寿司体験終了までは、近くで駐車場を手配するか、近くを周回いただく必要がございます。
- \*3 お客様で手配した会場に出張することも可能ですが、その場合、会場主から食材持込の許可を得るなど各種条件を満たす必要がございます。

## ＼ 会場（アップグレードオプション） ／

VIPのお客様を迎える場合など、グレードの高い会場をご希望の場合、以下のようなレンタルキッチンにアップグレード可能です。



\*1 料金は個別見積もりとなります。

\*2 会場の収容人数や空室状況等により、ご要望にお応えできない場合がございます。

## ＼ 料金・お支払い ／

総額 = 参加人数 × 単価9,500円\*1 + 会場代\*2

参加人数	単価 (税込)	会場代 (税込)
9~20名	1人あたり9,500円	40,000円
21~30名		50,000円
31~40名		60,000円

- \*1 子供料金の設定はございません。
- \*2 外部会場をアップグレードする場合、会場代は個別見積もりとなります。
- \*3 寿司体験日後に請求書を発行しますので、銀行振込でお支払いください。

## ＼ キャンセルポリシー ／

キャンセル日	キャンセル料
会場手配後～3日前	会場代*1
2日前	会場代+減少人数×9,500円×30%
前日	会場代+減少人数×9,500円×50%
当日	会場代+減少人数×9,500円×100%

\*1 会場手配時点で伺っている最大参加人数に基づく会場代となります。

## ＼ よくあるご質問 ／

**Q1** 衛生管理への対応はどのようにされていますか？

**A1** 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 ／

**Q2** 申し込みはいつ頃までにすればいいでしょうか？

**A2** 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、3月下旬から4月上旬は、多数のご予約をいただきますので、早めにお問い合わせいただくことを推奨しております。

## ＼ご利用の流れ／

- 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 実施会場を確定し、集合場所をご案内します。
- ④ 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。
- ⑤ 指定時間に集合場所までお客様自身でお越しいただきます。
- ⑥ 寿司体験教室をお楽しみいただきます。
- ⑦ 寿司体験日後に請求書を発行します。

## ご利用実績

様々な旅行会社やコンベンション手配会社にご利用いただいております。



## 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](mailto: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。)