

こまがねテラス企画 こまゼミ「お寿司職人体験！伝統の技を学ぼう。」

希望掲載時期	☐ 事前告知を希望 ☒ 当日取材を希望
日 時	令和 7 年 11 月 30 日（日）午前 11 時 30 分～午後 1 時
場 所	松乃鮎（中央 9-14）
定 員	8 組
内 容	■目的 中心市街地の活性化を目指すまちづくり団体「こまがねテラス」では、商店街のお店を知ってもらうことや、市街地のにぎわい創出などを目的に、2 カ月に一度、まちなかゼミナール（通称こまゼミ）を開催しています。店主らが講師となり、プロならではの知識やテクニックなどを学べる講座・イベントです。 ■内容 「本格握り寿司」「美しい巻き寿司」の技を職人さんから学びます。出来上がったお寿司は持ち帰り、自分でつくったお寿司の味を楽しめます。 当日取材のほどよろしくお願いします。詳細は、添付資料をご覧ください。

【問い合わせ】

長野県 駒ヶ根市 産業部 商工観光課 商業係（こまがねテラス事務局）

（課長）北沢 （係長）寺沢 （担当）原

TEL：0265-83-2111 内線 431 FAX：0265-83-1278

E-mail：shogyo@city.komagane.lg.jp



駒ヶ根市PRキャラクター

「こまかっぱ」

第29回

こまぜミ

KOMAGANE SEMINAR

お寿司職人体験！伝統の技を学ぼう。

特別伝授！「本格握り寿司」「美しい巻き寿司」の技を職人さんから学びながら、日本伝統の特別な寿司料理の世界を体験できます。

さあ、あなたも自分の手で握る楽しさを味わってみませんか？

講師



松乃鮨

須藤 正浩 さん

期日

令和7年11月30日（日）

時間

11：30～13：00

定員

8組

会場

松乃鮨（中央9-14）



参加費

1組（2名）3,000円

※2人前（お持ち帰りしていただきます）。
高校生未満は、保護者にご参加ください。

持ち物

エプロン

↓申込

申込方法

11月25日（火）までにQRコードよりお申込み下さい。定員に達し次第締切となります。定員に達した際は駒ヶ根市役所ホームページでお知らせします。



こまぜミ とは？

お店の人が講師

プロが直伝

少人数制

販売行為なし

こまがねテラス主催。店主やスタッフが講師となり、プロならではの知識や情報、コツ、テクニックなどを学べる少人数制のミニ講座です。