



みえに「こだわりん」がやってくるよ

こだわりん食育プロジェクト

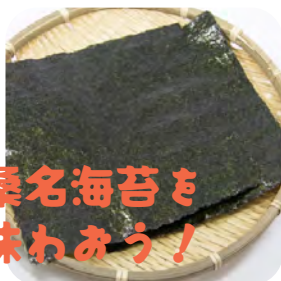
三重トヨタとこだわりんがコラボした！

22
開催

飾り巻き寿司体験

～桑名海苔を使って、パツと花咲く「バラの巻きずし」を作ろう～

「桑名海苔」は、川と海の栄養が混ざり合う特別な場所（伊勢湾）で育った上質海苔。パリッとしたいい音と、お口に入れた瞬間にフワッと広がる磯の香りが特徴で、昔からお寿司のプロたちに愛されてきました。



桑名海苔を
味わおう！

江戸時代から伝わる郷土料理「太巻き寿司」から派生し、職人技術とデザイン性が融合して生まれた「魅せるお寿司」。切り口に美しい絵柄や花などの模様が浮かび上がるように飯と具材を巻き上げていきます。



飾り巻きとは？



今回の体験内容と学び

海苔に材料を並べよう

「この材料は、お花のどこになるんだろう？」と想像してみよう。

巻きずすを使ってみよう

バラバラのパーツをひとつにまとめます。プロ職人みたいに指先の感覚に集中！

切ってお花咲かせよう

くるくる巻いたら、包丁でパカッと切ってみよう。大輪のバラが咲き誇ります！

こだわりんは食育だから衛生管理もシッカリ！

食品衛生責任者の資格を持つ講師（作り手）が教えます！
東京寿司アカデミー
認定飾巻き寿司マスターインストラクター

伊勢店



こだわりん
kodawarin

開催日時：11月8日（日） ①11：00 ②14：00 ③16：00

開催店舗：三重トヨタ 伊勢店（伊勢市小俣町宮前300） 電話：0596-22-4111

募集人数：お子様 各回先着 20 名様

QRコードからお申し込みください▶



三重トヨタ TOYOTOWN

WAKUWAKU from mie-TOYOTA Group