

すし技術研修会 開催案内

明日のすし業に向かって 磨こう技術 !!

新潟県すし商生活衛生同業組合
技術部会・青年部会



大量生産、器械化に頼らなければならない現代の「食事情」…… だからこそ今、「すし職人の技術(手仕事)」が注目されています。

「すし技術の向上」を目的に下記内容のもと、すし技術研修会を開催いたします。



対象は青年部、そして店主、従業員の皆さん、各支部から多数の参加をお願いします。

なお、青年部の皆さんには、申込先着20名まで「全国すし連山崎技術部長監修」の料理人の必携書「笹きり・葉らん切の技法」 3,575 円を差し上げることができます。(申込みはお早めに)



- 日 時 平成24年11月12日(月) 13:30~16:30
- 会 場 「長岡グランドホテル」 長岡市坂之上町 1-2-1 TEL 0258-33-2111
- 参加対象 新潟県すし組合青年部・店主・従業員
- 講 師 すし組合技術部関連役員
- 参加費 1,000 円 ■ 終了後、ホテル内「南天」にて会費 3,000 円で懇親会を開催します。
- 研修日程

13:30 ~ 15:10	15:10 ~ 16:30
すし技術研修会(握り・巻もの・細工)	笹切り研修会

- 申込〆切 平成24年11月2日(金)
- 参加者が持参するもの 白衣・白帽・前掛け・巻き簾・小出刃・庖丁

平成 24 年度すし技術研修会 申 込 書

支 部 名 _____ 平成 年 月 日

店 名	氏 名	年 齢	経 験 年 数	懇 親 会
				出席 ・ 欠席
				出席 ・ 欠席
				出席 ・ 欠席

問い合わせ、申込み先 **新潟県すし組合 ☎ 025-246-3020 fax 3030**

