

さかなクンさんと、すしざんまい木村社長から寿司を学ぶ

～カリフォルニアロール？ んなもん、シャラクサー！～



諸外国から訪日する外国人ゲストのほとんどが、
「寿司うまい！」「トロ！」
「エクセレント！」「また食べたい！」 etc..

いやいやいや。

日本近海で捕れる魚、知ってますか？
どの地域がどんな水揚げ高か知ってますか？
そもそも、日本の寿司文化そのものを理解してもらえてるの
でしょうか？ 江戸前とかYou Know?

そこで！

さかなクンさんには、文字通り「さかな」知識や、
日本近海で水揚げされる様々な「さかな」のコトを、

すしざんまい木村社長には、寿司そのものの文化や、
食べ方、楽しみ方、握り方、アテなどを、
実演を交えながら教えて頂きます。
そして、みんなで試食…ではなく、ガッツリ食べましょう！



想定協賛：水産庁、各漁港組合、自治体、醤油メーカー様など（妄想中）

企画：株式会社VAIRON（総合プロデュース）

想定後援：株式会社 喜代村

参加対象：さかな、寿司を知りたい外国人

この企画やらせてください！