

# 佐賀海苔® 教室

嬉しい  
お土産付き!



佐賀県が誇る、日本を代表する生産量の「佐賀海苔®」。「サン海苔」では海苔工場見学をしてノリがどのように加工されているのかをプロに学びます。「ホテルニューオータニ佐賀」では、美味しい佐賀海苔®を使って、和食の料理長が巻き寿司の作り方を伝授！ご家族やお友達と巻き寿司作りを体験し、佐賀の“美味しい”を発見しましょう！

日時：2023年 9月30日(土) 10:00~(受付9:30)

料金：1名さま ¥3,500 ※ 食事不要のお子様は無料

連日参加割：1名さま ¥6,000 ※「佐賀海苔®教室」と「うれしの茶®教室」両方参加者対象

会場：サン海苔 及び ホテルニューオータニ佐賀

## 当日のスケジュール

- 10:00 「サン海苔」集合  
工場見学 & 佐賀海苔®学習  
「まえうみ」  
海苔のおいしさ発見ショッピング
- 11:15 「ホテルニューオータニ佐賀」へ移動  
佐賀海苔®の巻き寿司を作って食べよう  
※ エプロンと三角巾をご持参ください  
ホテルランチ
- 13:30頃 解散  
※ ご移動は各自でお願いいたします



## ホテルランチメニュー

- ・サーモンの磯部焼き
- ・白身魚と佐賀県産野菜の天麩羅のり塩
- ・海苔館かけ茶碗蒸し
- ・体験 佐賀海苔® 巻き寿司(1名さま1本)  
厚焼き玉子・カニかまぼこ・胡瓜・シーチキン・マヨネーズ
- ・海苔と湯葉のすまし汁
- ・バニラアイス 海苔風味



「巻きずし先生」  
峰松料理長

協力：株式会社サン海苔、海苔で健康推進委員会・九州ブロック  
JF佐賀有明海 直販所まえうみ、新うまい佐賀のりづくり運動推進本部

※ 写真はいずれもイメージです

【ご予約・問い合わせ】  
レストラン予約 TEL.0952-25-9002

詳しくは  
こちら▶

