



Musubi Garden

organic & natural food

2015
10
OCTOBER

ムスビガーデン桜新町店

スペシャル手巻寿司パーティー

手巻寿司ひとつで人生が変わった経験はありませんか？
手巻寿司ひとつで人生を変える体験をしてみませんか？

2015年
10/10(土)
11時00分～14時00分

お酢の老舗メーカー「飯尾醸造」の当主を講師にお迎えして行われるスペシャルパーティーです。お酢について詳しくなれるお話が聞けるほか、独自のマニュアルに沿って「手巻き寿司パーティー」を主催するためのノウハウを身につけることもできます。提供される具材はすべてムスビガーデンで取り扱われる食材を使って作られた手作りのものばかり。

- 定員** 25名(先着順)
- 参加費** 3,500円 (海苔とすし酢のおみやげ付き)
- 会場** ムスビガーデン桜新町店 2階
- 申込み** ムスビガーデン桜新町店
03-5426-5088



株式会社飯尾醸造 五代目当主 **飯尾 彰浩**

1975年生まれ。2000年東京農業大学大学院修士課程修了。コカ・コーラにて営業教育、マーケティングに携わった後、2004年飯尾醸造に入社。五代目見習いを経て2012年より現職。現在は『手巻キング』として、「手巻き寿司をツールとして日本人のおもてなしスキルを向上させる」ことを目的に1年間で延べ千人の手巻き寿司パーティーを開催中。

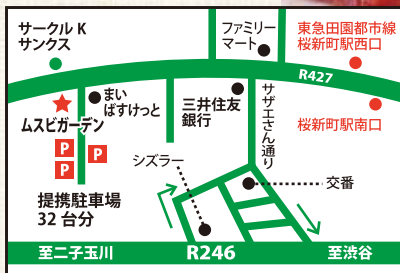
飯尾醸造

1893年京都府宮津市に創業。50年以上前から地元・丹後で農業を使わずに栽培した米だけを原料に古式製法で2年かけて造る『富士酢』は「食の安全のバイオニア」として知られている。現在は契約農家だけでなく、蔵人自らも景観保全を目的に棚田で米をつくるなど、ユニークな取り組みが注目されている。

ムスビガーデン桜新町店

〒154-0015 東京都世田谷区桜新町 1-21-15
TEL 03-5426-5088
<http://shop.muso.co.jp>

- ▶東急田園都市線「桜新町駅」西口より徒歩3分。
- ▶車でお越しの方は店舗裏の提携コインパーキングをご利用下さい。当日車でご来店の上ご参加いただいた方には、30分の無料サービス券をお渡し致します。



写真はイメージです