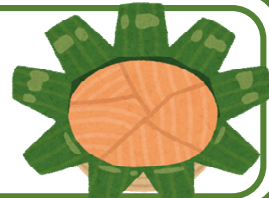


ますずしづくり



10月16日(木) ますの寿司本舗「千歳」大郷 磨(おおご おさむ)さんを講師にお招きし、「ますずしづくり」を開催しました。初めに、富山ます寿し協同組合の水原さんにます寿しの歴史を解説して頂いたあと、講師の丁寧な指導のもと、美味しいます寿しが完成！地元の味を学び、笑顔あふれるひとときとなりました。



容器に丁寧に笹をひいて、酢飯を入れました。



マスを隙間なく酢飯の上に並べます。とても美味しそうです(*▽*)



重しをおいて、押し寿しにしパッケージをして出来上がりです。



完成した My ます寿司と一緒に、はい、ポーズ♪