

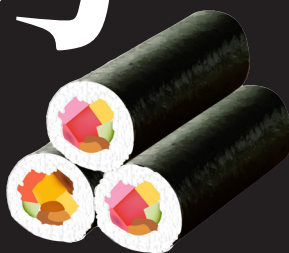
手作りで幸福を巻き込む



恵方巻

Lesson
2026.2.1 SUN

寿司職人から酢飯作りや
ネタの切り付け方のコツを直接学び、
日本の伝統行事「節分」を体験できるイベントです。
無病息災や幸福を祈って恵方巻を作り、
完成した恵方巻をお土産として
お持ち帰りいただけます。



- 【料 金】1名様 3,000円(講習費・材料費・税金・サービス料込)
- 【会 場】1F ロビーラウンジ
- 【時 間】14:00～約90分
- 【人 数】最大10名様まで ※満席になり次第受付終了

【講 師】和食料理長 永田 鉄也 氏

1970年7月27日生まれ。菊池市在住。
菊池国際ホテル笹乃家、阿蘇郡久木野村純和風旅館華もみじ、
新潟県ホテル泉慶、華風を経て当ホテルへ。
全国日本料理コンクール 郷土料理部門 厚生労働省職業能力開発局長賞
日本料理全国大会 郷土料理部門 調理技術技能センター理事長賞、厚生労働大臣賞 受賞
日本料理専門調理師調理技能師取得／熊本県河豚処理師免許取得／専門調理食育推進委員／ハラル対応調理師講習修了証／令和3年金技連マイスター認定証(日本料理)



親子参加も
大歓迎です

