

2023年8月1日

報道関係者各位

【大起水産株式会社】

大阪ミナミ食い倒れの街

大起水産 回転寿司道頓堀店 オリジナル「寿司セミナー」

大阪初！訪日外国人向け観光プラン

「お寿司作り体験」実施！！

実際「はっぴ」を着て、寿司職人の指導のもとしゃりにネタを乗せてお寿司作りを体験



大起水産株式会社（本社大阪堺市）は、近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など69店舗を運営しています。1987年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

この度、店頭で「生・本まぐろ解体ショー」をほぼ毎日開催（開催しない日もあります）している大起水産回転寿司道頓堀店3階にて、訪日外国人が楽しめる「お寿司作り体験」が出来るイベントを毎日開催します。外国人だけでなく、日本の方の参加も可能となっております。寿司セミナーの開催店は、2017年4月に京都タワーサンドに1店舗目をオープンさせて以来、道頓堀で2店舗目となり、大阪の弊社店舗では初めてとなります。

お寿司作り体験は、日本の伝統的な文化や食文化を楽しむための素晴らしい観光体験の一つと考え、思い出に残る素晴らしい機会だと思っております。また2025年の「大阪・関西万博」を見据えて日本の「お寿司」を知ってもらう体験を開催することで、2025年に再来日してもらえるきっかけになると幸いです。

詳細は下記をご覧ください。

『寿司セミナー』の概要

<開催日時>

開催は毎日実施

体験時間 11:30～13:00
13:30～15:00
15:30～17:00

<開催場所>

大起水産 回転寿司道頓堀店

住所：大阪府大阪市中央区道頓堀 1-7-24 四海樓道頓堀ビル 3F

<参加費用>

- ① 寿司 8 貫と巻寿司コース 3500 円 (税込) /人
- ② 寿司 12 貫と巻寿司コース 5000 円 (税込) /人

<お寿司作り体験内容>

- ・和装 (ハッピ) ご着用 (ご希望のお客様限定)
- ・手洗い、手指消毒、ビニール手袋着用
- ・体験内容説明
- ・寿司作り体験スタート!

※シャリが自動で出てくるターンテーブル・巻マシーンを体験

※鉄火巻の潰れないカット体験

- ・作ったお寿司と一緒に記念撮影
- ・作ったお寿司を食べましょう!
- ・修了証カードをプレゼント!

<予約受付>

体験時間の 1 時間前までに公式サイトにて承ります。

<https://booking.ebica.jp/webrsv/search/e014132401/30197?isfixshop=true>

<問い合わせ先>

大起水産回転寿司道頓堀「寿司セミナー」 TEL.0120-047-001

machinominato@daiki-suisan.com

※料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 ※写真は京都タワーサンド店の寿司セミナー風景です
※お席はご指定いただけません。 ※ご予約後のキャンセルはお受けいたしかねます。



寿司 8 貫と巻寿司コース 3500 円



シャリが自動で出てくるターンテーブル



■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 企画販売促進部 広報担当 島内宏彰 (しまのうち ひろあき)

TEL : 072-275-7591 (午前 9 時～午後 6 時) FAX : 072-275-7350

携帯 : 080-4221-5739 (直通) E-mail : h-shimanouchi@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>

鮮度がごちそう

大起水産

お寿司作り体験

～旅の思い出に、お寿司を作って食べて笑顔に～

- 体験時間**
- ① 11:30 ~ 13:00
 - ② 13:30 ~ 15:00
 - ③ 15:30 ~ 17:00

●当日キャンセルはできません。
体調不良等による理由の場合は、電話にてご連絡くださいませ。

寿司作り体験 内容

- ・和装(ハッピ)ご着用(ご希望のお客様限定)
- ・手洗い、手指消毒、紙帽子、ビニール手袋着用
- ・寿司作り体験スタート!・作ったお寿司と一緒に記念撮影
- ・作ったお寿司を食べましょう!・修了証カードをプレゼント!



※日本語のみの対応になります、
通訳ガイドと一緒にご来店をお願い致します。

お寿司作り体験

作って! 食べて!
楽しんで!

※寿司ネタの内容は変更になる場合がございます



① **寿司8貫と巻寿司コース**

お一人様 **3,500** 税込円



② **寿司12貫と巻寿司コース**

お一人様 **5,000** 税込円

体験日時の1時間前までにご予約ください

ご予約はこちら

WEBよりお申込みくださいませ



ご予約受付中



撮影可 SNSへの投稿可
Photography permitted. share

お支払いは、現金又はクレジットカードにて
(Visa, Mastercard, JCB, American Express, Diners Club, UnionPay)

鮮度がごちそう

大起水産 道頓堀店

寿司セミナー

Sushi Seminar

お問い合わせ

TEL:0120-047-001

Email:machinominato@daiki-suisan.com

大起水産 回転寿司

道頓堀店内にて

大阪市中央区道頓堀1丁目7-24



※掲載の写真は全てイメージです。