

かなざわ

シャリの握り方
すし店長が指導

本部教室

金沢本部教室の「金沢まいもんにぎり寿司」にぎり寿司の基本を学べる講座「**写真**」は19日、北國新聞会館で始まり、金沢まいもん寿司駅中店の田中靖久店

長の指導で参加者がシャリの握り方を学んだ。

2月9日の次回はネタの切り方を学ぶ。講座は毎月第2月曜の午前11時から2時間で、受講料は3カ月3回分1万3284円(材料費、設備維持費込み)となる。途中からの参加もできる。問い合わせは同教室



076(260)3535
まで。

北國新聞文化センター

