

SAKAITAKAYUKI KNIFE GALLERY EVENT

～お客様を神秘的な包丁の世界へと誘います～

沖之寿司 甲賀 進一 氏 ✕ 堺孝行

日時 2023年12月09日(土) AM 12:00~14:00

ギャラリー会員様価格 ¥5,000— / 非会員様価格 ¥10,000—

先着お申込 16名様

沖之寿司 甲賀 進一 氏

- ☆全国寿司技術コンクール金賞受賞
- ☆関西鮨コンクール優秀賞
- ☆令和元年巻寿司特任大使



磐田市は福田漁港を擁し、東に御前崎、西に汽水の浜名湖をのぞむ魚介類の宝庫。寿司屋にとっては天国のような環境だ。

もちろん魚種が豊富なだけでなく、品質も一級品。

その最高の素材を、横浜の修業時代に培った江戸前の技術で

“磐田前寿司”として昇華している甲賀さんは、

血を抜き切る津本式血抜きと、魚を寝かせる熟成法で、さらなる寿司の旨味を追求している。

<沖之寿司 協力店舗情報>

〒438-0084 静岡県磐田市城之崎4丁目9-2

TEL 0538-37-0009

協賛メーカー



皆様のご参加心よりお待ちしております。

ご予約・お問合せは下記まで。

〒大阪府堺市堺区車之町2-2-22 1F

担当 曾木

TEL 072-205-0450

※写真は当日メニューとは異なります。