



A fun experience learning the history of sushi and how to make it at a venerable sushi restaurant!



Hand-rolled sushi experience

Have a hand-rolled sushi experience at Matsubazushi, which has been in business for more than 80 years! Why not try sushi you rolled and sushi rolled by a professional and see how they differ?

Study history



Why are the teacups so big at sushi shops? You'll acquire various knowledge about sushi shops you'll want to share!

Roll by hand



The sushi chef will have made salmon, yellowtail and squid sushi for you in advance. You can borrow a sushi chef's uniform to get in the mood.

Gently form the sushi

It's ready



Make a great memory of your trip with your family or friends! Of course, you can eat the sushi you roll.

This experience is popular with foreign visitors, too!



It's a Muslim-friendly establishment that reveals all relevant information about its ingredients and preparation methods so people with religious beliefs can participate with peace of mind. Overseas guests are quite welcome!

Dates and times available

Mon., Wed., Thu., Fri., Sat. & Sun.
3-4:30 p.m.

Notes: • It's closed every Tuesday.

• Reservations may be refused at times for business reasons. Call for details.

• The languages available are Japanese and English.

90 minutes

¥3,000 per person
(tax not included)

Notes: • There is an extra charge of 10 percent for a halal experience.

• Additional options available.

(Topping upgrades, larger portions, etc. Extra charges apply.)

Between 2 and 6 people

「松葉寿司」 Matsubazushi

We've been around for more than 80 years and bring you the taste and spirit of a venerable sushi shop, without being unduly influenced by fleeting trends. We have sushi and soy sauce made without alcohol for Muslims who are prohibited by their religious precepts from ingesting it.

DATA

Address: 1-13-10 Tsukaguchi-cho, Amagasaki City

Phone: 06-6422-1234

Fax: 06-6423-0147

Hours: Lunch 11 a.m.-3 p.m. (L.O. 2:30 p.m.)

Dinner on weekdays 5-10 p.m. (L.O. 9:30 p.m.)

Dinner on weekends & holidays 5-9:30 p.m. (L.O. 9 p.m.)

Directions: 2 min. walk from Hankyu Tsukaguchi Station

<For a map>



How to sign up: Sign up or ask questions by fax or telephone.

Tell us your desired time and number of people and the contact information (cell phone number, etc.) of the representative of your group.



老舗寿司店で学ぶお寿司の歴史と、握り寿司体験が楽しい!



握り寿司体験

創業80年を超える
「松葉寿司」で
握り寿司体験!
自分で握ったお寿司と
職人さんが握ったお寿司を
食べ比べてみるのはいかが?

歴史の勉強



なぜお寿司屋さんの湯飲みは大きいのか? 誰かに教えたいかなるお寿司屋さん雑学もいろいろ学ぶことができます!

手巻き



サーモン・ハマチ・イカはあらかじめ職人さんが握ってくれています。調理衣を借りることができるので雰囲気も出ます。

形を整えつつ
やわらかく

できあがり



家族やお友達みんなで楽しく握り寿司体験で旅行の良い思い出に! もちろん自分で握ったお寿司は食べることが出来ます。

海外からの
お客様にも
大人気!



宗教的な戒律がある方でも安心して食事ができるよう、食材・調理方法等の情報開示を行う「ムスリムフレンドリー」対応のお店ですので、海外からのお客様も大歓迎です!

開催日時/体験可能時間

月曜・水曜・木曜・金曜・土曜・日曜
15:00~16:30

※火曜日は定休日です。
※業務都合によりお受けできない場合もございます。
詳しくはお電話にてお問い合わせください。
※対応可能言語/日本語・英語

🕒 90分

¥ 1名/3,000円(税別)

※ムスリム対応の場合は別途サービス料10%追加
※追加オプションあり
(上ネタにアップグレード、お寿司の増量など。別料金)

👤 2名以上6名まで

「松葉寿司」

創業八十有余年、世の軽き風に流されることなく、老舗の味と心をお届けします。戒律によりアルコールを禁じられているイスラム教徒の為に、アルコールを含まないお寿司、醤油も用意しております。

DATA

📍 尼崎市塚口町1-13-10

☎ 06-6422-1234

📞 06-6423-0147

🕒 昼/11:00~15:00(ラストオーダー14:30)

平日夜17:00~22:00(ラストオーダー21:30)

土日祝日夜17:00~21:30(ラストオーダー21:00)

🚶 阪急塚口駅から徒歩2分

<地図はこちら>



●申込方法/お申し込み・お問い合わせはFAXもしくはお電話にてお願いします。

ご希望日時と人数、代表者の方の連絡先(携帯電話番号など)をお知らせください。