



1

현지인 셰프에게 배우는 스시 만들기 체험 수이토 후쿠오카 すいとう福岡

일별 예산
이 책에 수록된 쿠폰(2권 P.255)을 이용하면 스시 만들기 체험과 기모노 입기 체험(4시간)을 각각 500¥씩 할인받을 수 있다.

외국인과 일본인이 만나는 문화 교류의 장이자 관광안내소를 겸하고 있는 수이토 후쿠오카(すいとう福岡)에서는 다양한 일본 문화 체험 프로그램을 진행하고 있다. 이 중 '스시 만들기 체험'은 일본을 대표하는 음식인 스시와 마키를 전문 셰프에게 직접 배우보는 프로그램이다. 1시간 30분 동안 조리법뿐 아니라 역사, 올바르게 먹는 법 등 스시에 관한 전반적인 지식과 문화를 배울 수 있다. 세 종류의 스시와 참치 마키를 만들어보는 것이 일반 코스이며, 추가 비용을 내면 더 많은 종류의 스시를 만들 수 있다. 체험이 끝나면 셰프가 조리한 장국과 함께 본인이나 만든 스시를 먹을 수 있다. 수업은 일본어로 진행하는데 미리 요청하면 한국어 통역 서비스를 제공한다(그룹당 통역비 2000¥). 수이토 후쿠오카에서 진행되는 모든 체험은 하루 전날까지 예약해야 한다.



한 손으로 밥을 이렇게 쥐고...

이제 재료만 있으면 스시는 얼마든지 만들 수 있어요.

②권 P.109 ③권 P.102B ④찾아가기 텐진미나미역에서 도보 5분, 수이토 후쿠오카 ⑤시간 11:30-13:00(월요일 휴무)
⑥가격 체험료 4320¥(3종의 스시 3개씩, 참치 마키, 국 제공), 6480¥(8종의 스시, 마키, 참치 마키, 국 제공), 8세 이하는 50% 할인

기모노 입기 체험



일본의 전통 의상인 기모노를 입어보는 체험이다. 수이토 후쿠오카는 성별과 연령에 따른 기모노를 두루 갖추고 있으며 입고 벗기 어려운 전통 기모노 대신 외국인을 위해 간편하게 개량한 와소미 기모노를 구비하고 있어 체험하기 수월하다. 우선 본인이 원하는 디자인의 기모노를 고른 뒤 직원의 도움을 받아 입는다. 옷차림을 갖춘 후에는 건물 내에 마련된 다다미 방과 카페, 건물 안팎에서 사진을 찍을 수 있으며, 걸어서 5분 거리에 있는 케고 신사에서 분위기 있는 인증샷을 남길 수 있다. 기본 체험 시간은 1시간으로 제한되어 있지만 시간당 1000¥의 추가 비용을 내면 시간을 연장할 수 있다. 체험예약은 하루 전날 오후 3시까지이다.

① 시간 09:00-17:00(월요일 휴무)
② 가격 체험료 1시간 3240¥, 4시간 4320¥

수이토 후쿠오카에서 진행되는 음식 체험

멘타이코, 사케 알아맞히기 체험 중 퀴즈를 맞히면 셰프가 직접 만든 시치미(이른 조미료)를 증정한다.



1. 시장 산책 & 가이세키 요리 만들기 체험

'하카타의 부엌'이라 불리는 야나기바시 연합시장에서 셰프와 함께 장을 본 후 그 재료로 가이세키 요리를 차리는 체험이다.

① 가격 재료값 포함 1인 1만800¥



2. 멘타이코 알아맞히기 체험

다섯 가지 재료로 만든 멘타이코를 맛보면서 자신의 입맛에 맞는 멘타이코를 찾아본다. 체험 시 멘타이코 외에 밥, 국 등을 함께 제공한다. ② 가격 1인 2160¥



3. 사케 알아맞히기 체험

준마이긴조, 다이긴조 등 다섯 종류의 사케를 시음한 후 라벨을 가린 채 블라인드 테스트를 하는 체험이다. 새로운 술을 맛보는 동시에 미각을 살리는 게임도 즐길 수 있는 재미있는 시간. ③ 가격 2700¥



4. 타코야키 만들기 체험

문어를 넣는 평범한 타코야키 키펀 아니라 소시지, 치즈, 떡, 멘타이코 등을 넣어 다양한 맛의 타코야키를 만든다. 가족이 함께 참여하기 좋다.

④ 가격 성인 3240¥, 어린이 1620¥