

特殊鋼倶楽部 会員各位
全特協 会員・賛助会員各位

一般社団法人全日本特殊鋼流通協会
名古屋支部 経営効率化部会長 伊藤 勝彦

ご講評につき
今年も開催！

若手および女子社員研修

お鮨屋さんのマナー講座

「お鮨屋さんのカウンター、回らないお鮨、ちょっとハードル高いな…」と思っていませんか？

職人さんが目の前で握るお鮨を、気軽に楽しめるマナー講座付きのイベントです。「お醤油はどうつけるの？」
「手で食べるのってあり？」——そんな疑問も解決します。

知っておくだけで、ビジネスでのお食事も安心。大切な人とのお食事も、ぐっと楽しくなります！

懇親会では、参加者同士の交流も楽しめますので、日頃お仕事で接点のある他社の方などと一緒にご参加いただくのはいかがでしょう。

ビジネスでもプライベートでも役立つ、特別なイベントにぜひご参加ください！

【日程】2026年2月26日（木）18時～21時頃

【場所】栢庵 やましろ 名古屋栄店（名古屋市中区錦3丁目12-25 名古屋サミットビル 3F）

【参加費】5,000円（マナー講座+お鮨代込み）

【定員】先着25名様

【対象】役職：一般～係長程度、男性：～30代、女性：年齢制限なし

*個人でのお申し込みも大歓迎です！（同行されるのは会員企業の方に限ります）

【募集期間】2026年1月16日（金）13:00～ 定員に達し次第終了します。

【こんな方におすすめ！】

- ✓ お鮨が大好きな方
- ✓ 接待や会食でマナーを意識したい方
- ✓ 美味しいものを楽しみながら交流を深めたい方

【プログラム】

第1部：お鮨マナー講座

大将がお鮨のマナーを解説します。

第2部：懇親会

こだわりのお鮨を堪能しながら、参加者同士で楽しく交流しましょう！

【お申し込み方法】

右のQRコードもしくは、全特協名古屋支部ホームページから。

【お問合せ】 oofuji@tokushuko.or.jp

全特協名古屋支部事務局 大藤



以上