Ramen Cooking Tokyo

Beyond Cooking, Feel the Connection.

Ein Kleingruppen-Kochkurs in Tsukishima, einem traditionsreichen Viertel mit lebendiger Esskultur im Zentrum Tokios, nur wenige U-Bahn-Minuten von Tsukiji und Ginza sowie etwa 20 Minuten (inkl. Fußweg) von teamLab Planets entfernt. In 2,5 bis 3 Stunden bereiten bis zu 8 internationale Gäste selbst authentische Ramen und Sushi zu und genießen dazu ein Pairing mit Premium-Sake. Die Anleitung übernimmt ein herzliches japanisches Team – durchgehend auf Englisch.

AUF EINEN BLICK

Gegründet: Juli 2024 in Tsukiji; seit Mai 2025 in Tsukishima

Lage: Tsukishima, Chuo-ku, Tokio (4 Minuten zu Fuß vom Bahnhof Tsukishima)

In der Nähe: Tsukiji · Ginza · teamLab Planets

Programm: Shoyu-Ramen (Sojasauce) und Nigiri-Sushi selbst zubereiten, dazu drei Premium-Sake

Dauer: 2,5–3 Stunden, einschließlich Essen und Gesprächen

Gruppengröße: maximal 8 Gäste

Kurszeiten: täglich zwei Kurse (10:00–13:00 und 14:00–17:00 Uhr)

Preis: ¥20.000 pro Person, alles inklusive

Sprache: durchgehend Englisch

DER KURS IM DETAIL

- Shoyu-Ramen (Sojasauce) selbst zubereiten: Brühe und Toppings, Schritt für Schritt auf Englisch angeleitet
- Nigiri-Sushi formen und anrichten, einschließlich grundlegender Messertechnik
- Sake-Pairing mit drei Premium-Sake, ausgewählt von einem Sake-Sommelier; Bier und Softdrinks inklusive
- Die selbst zubereiteten Gerichte vor Ort genießen, mit Zeit für Gespräche; dazu vom Team aufgenommene Fotos und nach dem Kurs die ausführlichen Rezepte per E-Mail
- Ramen, Sushi und Sake-Pairing in einem Kurs – ohne mehrere Kurse buchen zu müssen

IN ZAHLEN

Bewertungen: ★5,0 / 5 auf Google · 1.000+ auf Google und großen Buchungsplattformen (Stand: Oktober 2026); öffentliche Bewertungen, ohne eigene Prüfung durch Ramen Cooking Tokyo, ob die Bewertenden teilgenommen haben

Gebuchte Gäste: 2.400+ aus 51 Ländern seit Juli 2024 (inkl. bestätigter Buchungen für kommende Kurse)

Herkunft der Gäste: rund 9 von 10 aus Nordamerika, Europa und Ozeanien (soweit die Herkunft bekannt ist)

Ernährung: ohne Schweinefleisch (Hühnerbrühe) und ohne rohen Fisch (abgeflämmtes Sushi) möglich; vegetarisch im Einzelfall möglich, aber nicht garantiert (bitte vor der Buchung anfragen, am besten mindestens 48 Stunden vor dem Kurs; nicht über die Online-Buchung); vegan und halal nicht möglich

ANERKENNUNG, MITGLIEDSCHAFTEN & EINTRÄGE

2026 ICRT Responsible Tourism Awards worldwide: Gold in der Kategorie „Championing Cultural Diversity“ (25. August 2026)

2026 Global Responsible Tourism Awards: Finalist in der Kategorie „Championing Cultural Diversity“ (London, 2. November 2026)

Tokyo Convention & Visitors Bureau (TCVB): Fördermitglied; Eintrag in den Tokyo Brochures (#20445)

Chuo City Tourism Association: ordentliches Mitglied (Zentrum Tokios)

OpenStreetMap: Node 13747941884 (amenity=cooking_school)

PRESSEKONTAKT

Website: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/de/

Pressebereich: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/de/press/

E-Mail: info@ramen-cooking-class-tokyo.jp