Ramen Cooking Tokyo

Beyond Cooking, Feel the Connection.

Una clase de cocina en grupo reducido en Tsukishima, un barrio con historia y tradición gastronómica en el centro de Tokio, a pocos minutos en metro de Tsukiji y Ginza, y a unos 20 minutos de teamLab Planets en metro y a pie. En una sesión de 2,5–3 horas, hasta 8 participantes internacionales preparan ramen y sushi auténticos y disfrutan de un maridaje de sake premium, guiados íntegramente en inglés por un cálido equipo japonés.

DE UN VISTAZO

Fundación: julio de 2024 en Tsukiji; en Tsukishima desde mayo de 2025

Ubicación: Tsukishima, Chuo-ku, Tokio (a 4 minutos a pie de la estación de Tsukishima)

Cerca de: Tsukiji · Ginza · teamLab Planets

Actividad: preparación de ramen shoyu (salsa de soja) y sushi nigiri, con tres sakes premium

Duración: 2,5–3 horas, incluido el tiempo para comer y conversar

Tamaño del grupo: máximo 8 personas

Horarios: todos los días, dos clases (10:00–13:00 h y 14:00–17:00 h)

Precio: ¥20.000 por persona, todo incluido

Idioma: íntegramente en inglés

LA CLASE EN DETALLE

- Ramen shoyu (salsa de soja) preparado por los participantes: caldo y toppings, paso a paso en inglés
- Sushi nigiri: cómo darle forma a mano y presentarlo, incluida la técnica básica de corte
- Maridaje con tres sakes premium seleccionados por un sommelier de sake; cerveza japonesa y refrescos incluidos
- Los participantes disfrutan allí mismo de lo que han cocinado, con tiempo para conversar; además, fotos tomadas por el equipo y, después de la clase, las recetas detalladas por correo electrónico
- Ramen, sushi y maridaje de sake en una sola clase, sin necesidad de reservar varias

EN CIFRAS

Valoración: ★5,0 / 5 en Google; 1.000+ reseñas entre Google y plataformas de reserva (datos de octubre de 2026)

Participantes con reserva: 2.400+ de 51 países desde julio de 2024 (incluye reservas para clases futuras)

Procedencia: unos 9 de cada 10 participantes cuyo origen se conoce vienen de Norteamérica, Europa y Oceanía

Dietas: opciones sin cerdo (caldo de pollo) y sin pescado crudo (sushi sellado con soplete); vegetariana posible en algunos casos, pero sin garantía (consultar antes de reservar, idealmente al menos 48 horas antes de la clase; no a través de la reserva en línea); vegana y halal no disponibles

PREMIOS, DISTINCIONES, MEMBRESÍAS Y FICHAS

2026 ICRT Responsible Tourism Awards worldwide: Gold en la categoría «Championing Cultural Diversity» (25 de agosto de 2026)

2026 Global Responsible Tourism Awards: finalista en la categoría «Championing Cultural Diversity» (Londres, 2 de noviembre de 2026)

Tokyo Convention & Visitors Bureau (TCVB): miembro colaborador; ficha en Tokyo Brochures (n.º 20445)

Chuo City Tourism Association: miembro de pleno derecho (centro de Tokio)

OpenStreetMap: nodo 13747941884 (amenity=cooking_school)

CONTACTO DE PRENSA

Sitio web: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/es/

Sala de prensa: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/es/press/

Correo electrónico: info@ramen-cooking-class-tokyo.jp