Ramen Cooking Tokyo

Beyond Cooking, Feel the Connection.

Un corso di cucina in piccoli gruppi a Tsukishima, quartiere storico dalla vivace tradizione gastronomica nel centro di Tokyo, a pochi minuti di metropolitana da Tsukiji e Ginza e a circa 20 minuti da teamLab Planets, tra metro e un tratto a piedi. In 2,5–3 ore, fino a 8 ospiti internazionali preparano in prima persona ramen e sushi autentici, accompagnati da un abbinamento di sake premium. A guidarli, interamente in inglese, è un caloroso team giapponese.

IN BREVE

Fondazione: luglio 2024 a Tsukiji; a Tsukishima da maggio 2025

Posizione: Tsukishima, Chuo-ku, Tokyo (4 minuti a piedi dalla stazione di Tsukishima)

Nelle vicinanze: Tsukiji · Ginza · teamLab Planets

Esperienza: preparazione di ramen shoyu (salsa di soia) e sushi nigiri, con un abbinamento di tre sake premium

Durata: 2,5–3 ore, pasto e tempo per conversare compresi

Partecipanti: massimo 8 ospiti

Orari: tutti i giorni, due corsi (10:00–13:00 e 14:00–17:00)

Prezzo: ¥20.000 a persona, tutto incluso

Lingua: interamente in inglese

IL CORSO IN DETTAGLIO

- Ramen shoyu (salsa di soia) preparato dagli ospiti: brodo e topping, passo dopo passo con istruzioni in inglese
- Nigiri modellati e impiattati dagli ospiti, con le basi della tecnica di taglio
- Abbinamento con tre sake premium scelti da un sommelier di sake; birra giapponese e bevande analcoliche incluse
- Degustazione sul posto dei piatti preparati, con tempo per conversare; foto scattate dal team e, dopo il corso, le ricette dettagliate via e-mail
- Ramen, sushi e abbinamento di sake nello stesso corso, senza dover prenotare più corsi

IN CIFRE

Recensioni: ★5,0 / 5 su Google; 1.000+ recensioni complessive su Google, Tripadvisor e GetYourGuide (dati di ottobre 2026; recensioni pubbliche, non verificate da Ramen Cooking Tokyo)

Ospiti prenotati: 2.400+ da luglio 2024, provenienti da 51 paesi (incluse le prenotazioni confermate per i corsi in programma)

Provenienza degli ospiti: circa 9 su 10 da Nord America, Europa e Oceania (tra quelli di cui è nota la provenienza; dati di giugno 2026)

Esigenze alimentari: possibile l'opzione senza maiale (brodo di pollo); per chi evita il pesce crudo, sushi scottato al cannello o il corso Ramen & Gyoza; opzione vegetariana caso per caso, non garantita (da richiedere prima di prenotare, meglio se almeno 48 ore prima del corso; non tramite la prenotazione online); vegano e halal non disponibili

RICONOSCIMENTI, ADESIONI ED ELENCHI

2026 ICRT Responsible Tourism Awards worldwide: Gold nella categoria «Championing Cultural Diversity» (25 agosto 2026)

2026 Global Responsible Tourism Awards: finalista nella stessa categoria (Londra, 2 novembre 2026)

Tokyo Convention & Visitors Bureau (TCVB): socio sostenitore; scheda nelle Tokyo Brochures (n. 20445)

Chuo City Tourism Association: socio ordinario (centro di Tokyo)

OpenStreetMap: Node 13747941884 (amenity=cooking_school)

CONTATTI STAMPA

Sito web: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/it/

Area stampa: https://ramen-cooking-class-tokyo.com/it/press/

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