

TOKYO COLLEGE OF
**SUSHI &
WASHOKU**
2021



ENGLISH

한국어

简体中文

繁體中文







Cuisine attracting worldwide attention — *Washoku and Sushi*

In 2013, traditional Japanese cuisine, or Washoku, was registered as an intangible cultural heritage by UNESCO. In the MICHELIN Guide, with its world-famous restaurant rankings, Tokyo was named the gourmet capital of the world and Japanese food is attracting worldwide attention. Because Japanese restaurants are expanding into overseas markets, chefs skilled in authentic Washoku and Sushi are currently in demand. Cooking techniques, which start from careful preparation to making the most of the characteristics of the ingredients, beautifully displaying the culinary blessings from nature and from the four seasons, and meticulous service; chefs with such authentic Omotenashi (Japanese hospitality) skills, are in need in and outside of Japan.

2013년 Washoku (일식)가 무형문화유산으로 등록되었습니다. 음식점 등급 평가로 유명한 미슐랭도 '도쿄'를 세계 최고의 미식도시로 꼽고, 일본의 음식은 전 세계의 주목을 모으고 있습니다. 일식 레스토랑이 속속 해외로 진출하고 있는 가운데 지금 필요한 것은 진정한 Washoku(일식), Sushi(초밥)를 아는 인재. 소재를 살려 그 준비부터 정성껏 하는 조리 기술, 사계절과 자연을 끌어들이 아름답게 그릇에 담는 것, 세심한 서비스 등, 일본 특유의 'Omotenashi'를 모두 터득한 요리인이 일본 국내외에서 요구되고 있습니다.

2013年,和食被列入非物质文化遗产。著名的餐厅评级机构米其林也将“东京”评为世界最佳美食之都,日本的美食正受到全世界的瞩目。在日式餐厅不断进军海外的同时,真正了解和食、寿司的人才也备受关注。能够充分利用食材的特点进行精细、细腻烹调、结合季节及自然的华美装盘、周到的服务等,能够真正领悟日本独有的“Omotenashi”真谛的厨师正受到国内外的追捧。

2013年,和食被列入非物质文化遗产。著名的餐厅评级机构米其林也将“东京”评为世界最佳的美食之都,日本的美食正受到全世界的瞩目。在日式料理不断拓展海外的同时,能够完全体现日本独有的“Omotenashi”精神并且精通和食及寿司的厨师(例如:精緻且细腻地在料理中呈现食材的特性、结合季节及自然的装盘艺术、周到贴心的服务等)正是全球渴望的人才。

Characteristics of learning

learning

1



Thorough technical guidance involving repeated practice over time

The curriculums of the school consist mostly of practical cooking. Students in their first year peel as many as 1,000 daikon radishes in total in a year. Students are also required to take four technical examinations each year. Just “knowing how to do” something is not enough; practical exercises are repeated until students are sure that they “can do” it.

본교의 커리큘럼은 대부분이 조리 실습입니다. 1년차 일본식 조리칼 기초 실습의 무 꺾아썰기에서는 연간 사용하는 무가 무려 1,000 개 이상. 기술 시험도 연 4 회 실시합니다. '방법을 알고 있다' 가 아니라 '할 수 있게 될 때까지' 반복 실습을 계속합니다.

本校的课程几乎都是烹饪实习。第1学年的日式刀具基础实习中，白萝卜的桂剥（一种基本剥削方法）练习1年便需要用到1000多根白萝卜。技能考试也是1年有4次之多。我们的目标并非“了解技能”，而是不断反复练习，直至“掌握技能”。

本校課程編排幾乎以烹飪實習為主。第一年的日式廚刀基礎實習使用白蘿蔔練習桂剝切法，一整年下來所使用的白蘿蔔多達千條以上。同時，全年將實施4次的技能測驗。不僅僅「了解作法」，更反覆實習直到得心應手。

learning

2



Learning Washoku culture and manners

While Western cuisine is said to create works of art on dishes, Washoku is known as art starting with selection of tableware. Aiming to develop depth as cooks, students not only learn cooking techniques but also acquire knowledge of the cultural background, such as tableware, utensils, tea, Japanese-style sweets and other essential elements of Washoku, as well as etiquette.

‘그릇 위에서 예술을 만든다’ 고 알려진 유럽 요리에 비해 Washoku 는 ‘그릇 선택에서부터 예술이 시작된다’ 고 합니다. 요리 기술 이외에도 그릇이나 도구, 차와 화과자 등, Washoku 의 과정에 빠뜨릴 수 없는 문화적 배경을 배우는 동시에 예의범절도 익혀서 깊이 있는 요리인을 지향합니다.

与“在餐具上创造艺术”的西餐相比，和食则有“艺术始于餐具的臻选”这一说法。除料理技术以外，还要学习器具、茶、日式点心等标准和食不可或缺的文化背景以及就餐的礼仪礼法，力争成为知识丰富的厨师。

有別於「於器皿上創造藝術」的歐美料理，和食則是「由選擇器皿開始創造藝術」。烹飪技術以外，同時更學習器皿、工具、茶及和菓子等和食組成上不可或缺的文化背景、禮儀作法，以成為深具內涵的廚師為目標。

learning

3



Learning from top-notch world-class professionals

Teachers instructing students at the school are world-acclaimed Washoku and Sushi chefs. As such, the menu plans of their prestigious restaurants are reflected directly in the curriculum. This is an invaluable opportunity to learn, first-hand, the latest and most advanced techniques and acquire knowledge from professionals who are at the forefront of the Washoku scene and leading “now.”

학생을 지도하는 강사는 세계적으로도 높은 평가를 받고 있는 유명한 Washoku 요리인과 Sushi 장인. 그 유명 음식점의 메뉴가 그대로 커리큘럼으로 직결되고 있습니다. Washoku 계의 최전선에서 활약하며 ‘현대’를 견인하는 프로페셔널로부터 최첨단·최고봉의 기술과 지식을 직접 배울 수 있습니다.

担任和食、寿司的指导讲师在国际间也获得极高评价，其名店的食谱与知识直接运用到课堂。学生们可直接请教这些活跃于和食行业第一线并引领“当今潮流”的料理大师们，掌握最先进、最高端的技术和知识。

獲聘指導學生的講師群皆為於國際間獲得極高評價的知名和食大廚與壽司師傅。該名店菜單直接用於授課內容，因此可以直接向活躍於和食界最前線，引領「當下」潮流的專家們學習諸益最先端、最高峰的知識與技術。

learning

4



Small-group classes, providing a learning environment that pays close attention to each and every student

Unlike many other cooking colleges, the school adopts a small-group class system. The aim is to pay close attention to each and every student and bring out their individuality through training. The school also conducts a student questionnaire survey each year to allow students to evaluate their teachers and learning environment, the results of which are reflected in improving the school.

조리계 전문학교 중에서는 보기 드문 소인원제 학급 편성. 학생 한 사람 한 사람과 마주해서 개성을 키우는 교육을 중시하기 때문입니다. 또, 매년 ‘학생 앙케트’를 실시하여 학생들에게 감사나 학습 환경을 평가하도록 함으로써 보다 나은 학교 만들기에 활용하고 있습니다.

为了能够关注到每一位学生，学校采取料理专门学校中较为少见的小班制，根据其个性特长进行教学。此外，每年均要实施“学生问卷调查”，让学生对讲师以及学习环境进行评价，以有利于更好的学校建设。

為了與每位學生進行一對一的指導、重視發揮個性所長的教育，因而採用餐飲類專門學校罕見的小班制編排。並且，每年實施「學生意見調查」，讓學生對講師及學習環境進行評鑑，以打造更為完善優良的學府。

Courses Outlines

Sushi and Washoku Course

—— 2 years

Learning the basic techniques that will be of immediate practical use in Washoku and Sushi restaurants

Students learn the five tastes (sweet, pungent, salty, bitter and sour), five colors (red, green, yellow, white and black) and five methods (grilling, boiling, steaming, frying and raw food) in line with seasonal Kaiseki ryori (traditional Japanese cuisine course). They also learn the basic Sushi techniques required to prepare different types of Sushi, mainly the traditional Edo-style Nigiri-zushi as well as Maki-zushi and Chirashi-zushi (scattered sushi). Students also study the cultural background knowledge vital to understanding the formation of Washoku, including utensils, tableware and tea.

계절에 맞는 가이세키 요리의 메뉴에 입각해서 5미 (단맛, 매운맛, 짭맛, 쓴맛, 신맛), 5색 (적색, 청색, 황색, 백색, 흑색), 5법 (구이, 조림, 찜, 튀김, 생) 을 배웁니다. 또, 에도식의 Nigirizushi 를 중심으로 Makizushi 나 Chirashizushi 등 다양한 Sushi 의 기초 기술을 습득하고, 도구나 그릇, 차 등 Washoku 에서 빠뜨릴 수 없는 문화적 배경에 대해서도 학습합니다.

结合怀石料理的季节性食谱, 学习五味 (酸、甜、苦、辣、咸)、五色 (红、黄、绿、白、黑) 及五法 (烤、煮、蒸、炸、生)。与此同时, 以江戸前的握寿司为中心, 卷寿司、散寿司等各种寿司基础技能。此外, 还要学习烹饪器具、器皿、餐具以及茶艺等成就和食不可或缺的文化背景。

配合時節按照懷石料理的菜單學習五味 (酸、甜、苦、辣、鹹)、五色 (紅、綠、黃、白、黑) 與五法 (燒烤、燉煮、清蒸、油炸、生食)。此外, 修習以江戸前的握壽司為主的卷壽司或散壽司等, 各式各樣的壽司基礎技巧。同時也學習道具、器皿或茶水等, 在和食的形成過程中不可或缺的文化背景。

※ The objective of the curricula for both courses is helping students acquire a cooking license issued by the Japanese government.

※ 모든 코스가 일본의 국가 자격인 조리사 면허의 자격 취득을 목표로 한 커리큘럼입니다.

※ 无论哪个课程, 均以学习结束后获取日本国家认证的厨师执照为目标。

※ 無論哪個課程, 學習目標皆在於取得日本國家認證的廚師執照。



Timetable for first-year students

5 days a week classes (different days of the week depending on the course)
*Intensive lesson or seminar on Day Off irregularly

	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5
9:30 – 11:10	Cooking Theory < Lecture >	Cooking Theory < Lecture >	Cooking Practice		Cooking Practice
11:20 – 13:00	Taste Training				
14:00 – 15:40		Cooking Practice	Cooking Practice	Cooking Practice	
15:50 – 17:30	Cooking Practice	Japanese Culinary Study < Lecture >			

Sushi and Washoku Advanced Course

— 3 years

Learning the advanced knowledge and techniques required to open one's own restaurant

Students learn what is important for a restaurant, in addition to knowledge and techniques that are more advanced than those learned in their first and second years. How can a chef be sure that people will love their dishes? How do those renowned restaurants please their guests? Students explore secrets to making guests smile through experiences as professional chefs, which cannot be learned in the classroom.

2년제보다 더욱 고도의 지식과 기술을 습득함과 동시에, "점포 개설에 중요한 것은 무엇인가?"에 대해 배웁니다. 내가 만든 요리가 정말 맛있다는 말을 들을 수 있는지, 유명 점포에서는 어떻게 고객을 기쁘게 하고 있는지, 교실 내에서는 학습할 수 없는 프로 요리인으로서의 체험을 통해 고객을 미소 짓게 하는 비결을 탐구합니다.

掌握比2年制课程更为精深的知识与技术，同时就“对于开店来说重要的是什么”进行学习。自己做的料理是否能够让别人称赞真的好吃，名店是透过什么样的方式来招待客户的，透过这些在教室里无法学习到的专业厨师体验，探索让客户洋溢笑容的秘诀。

相較於二年制更進一步修習高度的知識與技術，同時也學習「在經營店面時最重要的是什麼」。自己做的料理是否能夠讓別人稱讚真的好吃，名店是透過什麼樣的方式來取悅顧客的。透過這些待在教室裡無法學習到的專業廚師的體驗，探索讓顧客洋溢笑容的秘訣。



Curriculum Highlights



1st

Curriculum for the first year

Students in their first year study, in a group, two courses to learn the basic techniques used for making both Sushi and Washoku. In order to strengthen the foundation of their techniques as a cook, they also acquire skills used to make cuisine from other countries. Lectures are also given. Through these lessons, students aim to obtain a cooking license.

1학년은 Sushi・Washoku에 공통되는 기본 기술을 두 개 코스 합동으로 배웁니다. 요리인으로서의 기초를 다지기 위하여 해외 요리 기술도 습득하고, 강의 과목을 섞어서 조리사 자격 취득을 목표로 합니다.

第1학년의課程將學習壽司和和食的共同基礎知識。為了打下作為廚師的牢固基礎，還要學習海外料理的技術，連同課堂理論教學科目一起進行全面的學習，最終實現獲取廚師執照的目標。

第一年二大課程將共同學習壽司、和食相通的基本技術。為了奠定專業廚師的基本技能而同時學習外國料理的烹調技術，穿插不同領域的授課科目，以取得日本國家認證的廚師執照為目標。



Basics of cooking

First, students acquire basic cooking techniques for Sushi and Washoku through repeated practice. By learning various techniques with care and repetition, students aim to reach a level where they can be recognized as a fully-fledged cook in the workplace from work efficiency to the beauty of their completed dishes.

철저한 반복 연습을 통하여 우선 Sushi와 Washoku의 기초 조리 기법을 습득합니다. 다양한 기술을 세밀하게 반복해서 익힘으로써 작업 스피드와 완성미까지 실전의장에서 인정받을 수 있는 레벨을 목표로 합니다.

通過徹底扎實的反覆練習，首先掌握壽司和和食的基本烹飪技術。通過不斷反覆練習精心掌握各種技術，力爭從作業速度到成品的完美度都能達到實際職場認可的水準。

藉由徹底反覆練習壽司與和食的基本烹飪技術，累積經驗，來培養出無論於作業速度或外觀完成度上，能夠達成職場水準並獲得賓客讚許的堅強實力。

Sushi and Washoku Course — 2 years
Sushi and Washoku Advanced Course — 3 years

Research on sense of taste

Students are trained to identify the subtle difference in texture and flavor of the light seasoning characteristic of Japanese dishes. This polishes the senses and taste buds to enable the utmost use of the flavor of the ingredients used in the dishes.



일본 특유의 심심한 맛과 식감의 미묘한 차이를 감지하는 훈련을 하고 미각을 단련하여 소재 자체의 맛을 요리에 살릴 수 있는 요리사로서의 '혀'를 단련합니다.

进行食材感知训练，让学生能够把握日本料理独特的清淡调味及口感的细微差异，培养其味觉灵敏度，让其拥有专业之“舌”，成为能够高度发挥食材固有美味的料理师。

通過培訓、鍛鍊味覺，讓學生得以察覺日本獨特的清淡口味以及細微的口感變化，培養出料理人專有的「舌頭味覺」，使其在烹調時能夠充分活用食材原味。



식품 위생 및 영양학 등, 조리사 자격에 필요한 지식을 습득합니다. 외국인 접객에 필수인 기본적인 영어, 일본의 행사 및 관습, Washoku의 매너 등도 배우며, 프로 요리인으로서의 마음가짐을 몸에 익힙니다.

就食品卫生及营养学等获取厨师执照所需的知识进行学习。还要学习接待外国客人不可或缺的基本程度的英语、日本的节日活动、习俗规矩、日本料理的礼仪等知识，做好成为专业厨师的各项准备。

Lectures

Students obtain knowledge such as food sanitation and nutrition which is required for a cooking license. They also learn Japanese polite conversation, indispensable when serve foreign guests, seasonal events and customs of Japan, and manners when eating Washoku in order to prepare themselves for the world of professional cooking.

學習食品衛生及營養學等取得廚師資格證照時的必要科目、接待外賓時必備的基本英語、日本儀式及常規、和食禮儀等，身為專業廚師的所需技能。

Curriculum Highlights



2nd

Curriculum for the second year

The curriculum for second-year students comprises more specialized learning on Washoku and Sushi. Students also learn about the "culture" that forms a vital part of the background to Japanese cuisine to cultivate knowledge that they will be able to leverage immediately in Washoku and Sushi restaurants.

2년차는 Washoku 및 Sushi에 관한 전문 수업을 전개. 일본 요리의 배경에 빠뜨릴 수 없는 '문화'도 배워 Washoku 및 Sushi 업계에서 즉시 대응할 수 있는 요리인을 목표로 합니다.

第2学年将进行和食、寿司的专业性教学，还要学习日本料理不可或缺的“文化”背景，目的是成为和食、寿司行业的即战力料理人才。

第二年展開有關和食、壽司的專業授課。學習在日本料理的背後不可或缺的「文化」，以成為在和食、壽司業界具有即戰力的廚師為目標。

Pick up curriculum 1

Specialist practice of Washoku

Students practice cooking courses that form Kaiseki ryori that are actually served in high-end Japanese restaurants. Being a one-year program, students also learn how to handle seasonal vegetables and fish. Students are taught how to present food and select utensils to develop comprehensive knowledge and skills concerning preparing, cooking and presenting meals, serving customers and other techniques required for Kaiseki ryori.

일본의 고급 요리점에서 실제로 제공되고 있는 Kaiseki 요리의 코스 메뉴를 실습. 1년간 실습하기 때문에 계절 야채나 생선의 취급 방법도 습득할 수 있습니다. 그 밖에 그릇에 담은 방법과 그릇 선정 방법 등도 배우고, 가이세키 요리에 필요한 준비 작업과 조리 기술, 연출 방법, 접객 요령 등을 종합적으로 학습합니다.

实习的内容是学做日本的高级料理店实际提供的怀石料理宴席食谱。因为是1整年的实习，还可以掌握时令蔬菜以及鱼类的处理方法。此外，还要学习摆盘以及器皿餐具的选择等知识。总之，是要针对怀石料理所必需的准备工作的、烹饪技术、演绎方法、待客礼仪等进行综合性学习。

實習在日本的高級料理店店家實際提供的懷石料理套餐菜色。因為是透過一整年進行實習，也可以學習到當令蔬菜與魚類的處理方式。除此之外，並學習擺盤與挑選器皿等，針對懷石料理所需的前置處理作業及烹調技術、展現方法與接待客人等方面進行綜合性的學習。



Sushi and Washoku Course — 2 years
Sushi and Washoku Advanced Course — 3 years



Pick up curriculum 1

Specialist practice of sushi

Painstaking practice of the nigiri and maki techniques is vital to Sushi. Students learn how to cut up and mature seasonal fish and other techniques. Furthermore, they also engage in an in-depth study of those ingredients that vary greatly from restaurant to restaurant, such as tamagoyaki (Japanese rolled omelet), gari (pickled ginger served with sushi) and wasabi (Japanese horseradish), and learn special techniques for serving customers expected at Sushi restaurants.

Sushi 에 필요한 Nigirizushi 나 Makizushi 를 만드는 기술을 철저하게 습득하고, 계절 생선의 처리 방법과 숙성 방법 등을 배웁니다. 그 밖에, 점포에 따라 특징 있는 계란말이나 초생강, 고추냉이에 대한 연구, Sushi 점의 특유의接客 방법 등을 학습합니다.

全面学习寿司所必需的握、卷的技术, 以及时令鲜鱼的分解处理、熟成处理等方法等。此外, 还要就具有店铺特色的玉子烧、甜醋姜片、山葵酱进行研究, 同时学习寿司店特有的待客礼仪。

徹底修習做寿司需要用到手握或料理捲的技术。學習當令鮮魚的剖開方式或熟成方法等。此外, 針對依店舖各具特色的日式煎蛋、壽司薑或山葵進行研究, 學習壽司店獨特的待客方法等技巧。

Curriculum Highlights

2nd

Curriculum for the second year

Other curriculums

Students cannot have a deep understanding of the world of Washoku just by acquiring cooking techniques. In the second year, they study various aspects of the culture, a factor indispensable in learning how Washoku came into being, through experience.

1

Practice of making Japanese sweets



Japanese-style sweets are served to finish Kaiseki ryori (traditional Japanese multi-course meal). Students learn the history and varieties of, and tools for making Japanese-style sweets.

가이세키 요리의 마지막에 나오는 화과자. 그 역사와 종류, 도구에 대해 배웁니다.
日本点心是怀石料理的压轴。就其历史、种类及器具进行学习。
和菓子 是懷石料理的壓軸。學習其歷史、種類以及使用器具。

2

Research in Washoku utensils (Ceramic and porcelain)



The goal is to develop an understanding of the unique culture and value of Washoku utensils and practice the beautiful presentation of food using them.

일식기의 독특한 문화와 가치에 대해 이해하고, 아름답게 담은 실습을 합니다.
理解日式餐具独特的文化与价值，学习精美的摆盘艺术并进行实际操作。
理解和食餐具的獨特文化與價值，實施賦予美感的擺盤實習。

3

Research in Washoku utensils (lacquer and wood)



The purpose is to learn how lacquerware is made and should be maintained through experiencing lacquering first hand.

못칠 공예의 제조법과 손질 방법을 못칠 체험을 통해 배웁니다.
通过涂漆制作体验，学习漆工艺的制作方法以及保养方法。
藉由上漆體驗活動學習漆器工藝的製作方法與保養方式。

4

Research in Japanese tea



Students learn about Japanese Green tea and “matcha”, which is known for its beauty and health benefits.

미용과 건강 유지에도 효과가 있다는 녹차에 대해 배웁니다.
针对具有美容和健康保养功效的日本茶进行学习。
日本茶對美容及健康養生皆具效果，學習其相關知識。

Sushi and Washoku Course — 2 years
Sushi and Washoku Advanced Course — 3 years

조리 기술의 습득만으로는 Washoku 의 세계를 심도 있게 이해할 수 없습니다. 2 학년 때에는 Washoku 의 성립에 필수인 다양한 문화 배경을 체험합니다.

要想深入理解和食的世界，仅仅学习烹饪技术是远远不够的。在第2学年及研究课程中，要体验成就和食不可或缺的各种文化背景。

光是學習烹飪技術並無法深切體會和食的大千世界。第二年及研究課程中將針對和食演變過程中不可或缺各類文化背景進行體驗。

5 Practice of making Soba noodles



Students learn the history and varieties of Soba, one of the mainstays of Washoku.

Washoku 를 대표하는 “메밀국수” 의 역사와 종류에 대해 배웁니다.
针对和食的代表性食物“荞麦面”，就其历史及种类进行学习。
學習和食代表性料理「蕎麥麵」的歷史淵源以及種類。

6 Japanese Hocho practical



The purpose is to learn about the varieties and characteristics of Wa-bocho (traditional Japanese kitchen knives), highly acclaimed worldwide, through practical exercises.

전 세계에서 절찬받는 일본식 조리칼의 종류와 특성에 대해 실습을 하면서 배웁니다.
针对在世界范围广受赞誉的日式菜刀，边实际操作边就其种类及特性进行学习。
透過實習方式學習深受全世界讚許的日式廚刀之種類及特性。

7 Zymology practical



Students learn about the types, mechanisms and processes of fermentation through hands-on experience.

발효의 종류와 메커니즘, 그 생성 과정 등을 체험하면서 배웁니다.
针对发酵的种类、原理以及形成过程等，边体验边进行学习。
透過體驗方式學習發酵的種類、機制以及生產過程等相關知識。

8 Research in Japanese sake



The goal is to learn about the varieties and production methods of Japanese sake, as well as parings and compatibility with dishes.

사케의 종류와 제조법, 요리와의 매칭 방법과 궁합에 대해 배웁니다.
学习日本酒的种类、酿制方法以及与料理的搭配方法及其适配度进行学习。
學習日本酒的種類、製法以及與料理的搭配法、合適度等。

Curriculum Highlights



3rd

Curriculum for the third year

The aim is to polish the taste buds and ability to judge the quality of ingredients, learn advanced cooking methods and develop other knowledge and skills required of professional cooks. The curriculum also contains practice in running one's own restaurant, designed to develop practical skills required of restaurant owners.

프로 요리인에게 필수인 미각과 식재료 선별 방법, 고도의 조리 방법 등을 습득. 독립 개업 실습에서는 현장에서 필요한 실천 능력을 배양합니다.

学习作为专业厨师必须具备的味觉能力、食材的鉴别能力以及高水准的烹饪方法。此外，通过独自开业实培培养临场实践能力。

修習身為職業廚師不可或缺的味覺能力、鑑定食材的眼力及高度的烹調方法等技巧。在獨立開店實習時培養在工作現場所需要的實踐能力。



Restaurant internship

"Smiles of guests" are a great source of joy for chefs. Students learn through hands-on experience how the tastes of food and design of a restaurant can move guests from the perspective of both the restaurant and guests.

요리인의 기쁨은 '고객의 미소'에 있습니다. 점포의 입장과 고객의 입장, 성향에서 접근하여 감동을 부르는 요리의 맛과 점포 장식은 어떤 것인지 실제 체험을 통해 연구합니다.

廚師的喜悅來自「顧客的笑容」。通過實際體驗，分別從料理店和顧客兩方面的角度，就究竟是怎樣的料理味道及店鋪裝潢才能打動客人進行研究。

廚師的喜悅來自「顧客的笑容」。就店鋪的立場與顧客的立場，從雙方展開探討，所謂感動人心的料理有著什麼樣的味，店內裝潢又是如何，透過諸如此類的實際體驗進行研究。

Specialty restaurant internship/ Prestige restaurant experiences

Students participate in long-term internships in high-end restaurants specializing in sushi, unagi (grilled freshwater eel), tempura or other types of Japanese specialty cuisines to receive actual on-the-job training. They also visit renowned restaurants of their choice as guests to experience the interior decoration, ambience and customer service themselves, so that they can put what they learn in this program to use when managing their own restaurant in the future.



고급 Sushi 점, 장어나 튀김 전문점에서 장기 인턴 연수를 하면서 실제 점포 영업을 체험합니다. 또, 자신이 선택한 고급 점포를 손님으로서 방문하여 점포의 내장이나 분위기, 실제接客 대응을 체험. 미래의 점포 운영에 활용합니다.

在高级寿司店、鳗鱼及天妇罗专营店进行长期实习研修，体验店铺营业的实际状况。此外，自行选择高级料理店并作为顾客造访，了解店铺实际的装潢、氛围及待客礼仪，为将来运营店铺打下基础。

在高级寿司店、鳗鱼或天妇罗的专营店长期进行职场研修，实际体验店铺的营业。此外，以顾客的身分前往自行挑选的高级店铺。亲自感受店铺的內部装潢與氣氛、接待客人的應對方式，運用在將來的店鋪營運上。



Restaurant management practice

Students practice running a Washoku restaurant to simulate running their own restaurant in the future. Strong teamwork under effective leadership of the head chef and efficient work processes are the keys to serving guests tasty dishes. The goal of this practice is to learn the ideal flow of cooking in a restaurant.

졸업 후의 독립 개업을 가정한 Washoku 차 운영을 실천합니다. 고객에게 맛있는 요리를 제공하기 위해 가장 필요한 것은 주방장을 중심으로 한 팀워크와 준비입니다. 이 실습을 통해 현장에서 필요한 조리의 흐름을 배웁니다.

怀着毕业后独自开店的设想对日本料理店的运营进行实践。为顾客提供美味料理最首要的条件，便是以厨师长为带头人的团队合作与计划安排。通过这一实习可学习现场所必要的烹饪流程。

落實預想畢業後獨立開店的和食店的營運。為了提供顧客美味的料理，最需要的就是以主廚為主的團隊合作與安排計畫。透過這項實習學習在工作現場所需要的烹調流程。

Curriculum Highlights

3rd

Curriculum for the
third year



Advanced cooking techniques

In Japanese cuisine, which utilizes a broad range of ingredients, many different cooking methods have been developed to bring the best out of each ingredient. Students learn the processes through which individual ingredients reach, and even go beyond, their potential with the professional skills of chefs.

식재료가 다채로운 일본에서는 그 조리법도 각각의 특징에 맞추어 발전해 왔습니다. 소재 자체의 매력을 이끌어낼 뿐만 아니라, 요리인의 기술이 '그 이상의 식재료'로 승화시켜 가는 과정을 이곳에서 배웁니다.

在食材丰富多彩的日本，其烹任方法也是基于食材各自的特点而不断进化的。厨师不仅要做到能够发挥原材料本身的魅力，还要通过其技能技巧将之升华为“源于本味又高于本味的食材”。在此，学生将就这一过程进行学习。

在食材豐富多樣的日本，食材的烹調法配合各自的特長而發展起來。在此不僅可以學習到激發食材本身的魅力，還能學習廚師的技藝使之昇華成「超越水準以上的食材」的過程。

Cooking with gourmet ingredients

Students learn how to make necessary preparations to cook crustaceans that are known to be particularly difficult to cook, such as abalone and crabs. The aim is to study cooking methods that can bring the best out of these gourmet ingredients.



조리가 어려운 것으로 알려진 전복이나 게 등 갑각류의 전처리 방법을 학습. 고급 식재료의 맛을 보다 잘 이끌어내는 조리 방법을 연구합니다.

就被公认为烹饪难度较高的鲍鱼及螃蟹等甲壳类食材的预处理方法进行学习，研究能够进一步突显高级食材美味的烹饪方法。

學習被認為難以烹調的鮑魚或螃蟹等，甲殼類海產的前置處理方法。探索進一步引出高級食材美味的烹調方法。



2년차에서 배운 Washoku 문화를 실제 체험을 통해 보다 깊이 있게 학습합니다. 다도나 꽃꽂이의 역사와 예법에 관한 지식뿐만 아니라, 실연을 반복 학습함으로써 요리인으로서의 'Omotenashi(일본식 접객) 정신'을 배양합니다.

通过实际体验，进一步深入学习在两年制课程中所接触的和食文化。同时不仅仅局限于茶道、花道的历史及礼法，还要通过反复的实际演练对之进行学习，培养作为一名厨师所必须具备的“Omotenashi之心（待客之心）”。

Research in Washoku culture

Building upon what they have learned in their first and second years, students look more deeply into the Washoku culture, through their own hands-on experience. The goal of this program is to instill in students the "spirit of Omotenashi (Japanese hospitality)" expected of Washoku chefs, not only through accumulating knowledge about the history and principles of sado (Japanese traditional tea ceremony) and kado (flower arrangements) but also through actually practicing them.



透過實際體驗，更深入學習二年制所學到的和食文化。除了培養茶道、華道的歷史與禮儀作法的知識，透過重複實際演練學習養成廚師的「Omotenashi之心（待客之心）」。

Education Program

Training programs to broaden your horizons as to Washoku and Sushi

The school offers unique training programs that cannot be found anywhere else for deeper approaches to Washoku and Sushi. Amazing experiences that you cannot have in regular courses await you in these programs, including a study tour, experiencing Kaiseki ryori and attending a boxed lunch sales event.

Washoku-Sushi의 세계에 깊게 다가가기 위해 본교 교육 프로그램을 준비. 연수 여행이나 가이세키 요리 체험, 도시락 판매회 등, 통상 수업에서는 맛볼 수 없는 체험이 기다리고 있습니다.

为了更加深入地了解 Washoku、Sushi 的世界，本校还设立了一些富有独家特色的教育课程，如研修旅行、怀石料理体验、日式便当展销会等。这些非同寻常的课程将会带给您难以忘怀的体验。

为了深入探究 Washoku、Sushi 的世界，本校特别规划了独家教育课程。研修旅游、怀石料理体验以及便当贩售会等一般课程难以获得的体验正等待着您。

1 Special curriculum

School festival

The school holds its annual school festival every autumn, during which the school building turns into a two-day restaurant serving Kaiseki ryori, Sushi and Japanese sweets, brilliantly received and packed out. Second-year students from each course offered a Seasonal Kaiseki Course and an Omakase Nigiri Course, respectively, this year. The students demonstrated what they had learned so far by carefully selecting seasonal ingredients and serving dishes that they prepared by making the most of their knowledge and skills.

매년 가을에 학원 축제를 개최. 학교 건물에 이틀간 '가이세키', 'Sushi', '스위츠' 점포를 개설하여 만원 사태의 대성황을 이루었습니다. 각 코스의 2학년 학생들이 '계절 가이세키 코스'와 '추천 Nigirizushi 코스'를 제공. 계절 식재료를 사용하여 학생들이 정성 어린 요리를 대접하며 지금까지의 학습 성과를 선보였습니다.

每年秋季会举办校园文化节。届时，校舍将会变为“怀石”、“Sushi”、“甜味处（甜品店）”等店铺，连开两天，出现了满座限客的空前盛况。各课程2年级学生提供“季节性怀石套餐”、“主厨推荐握寿司宴”。学生们准备各种新鲜的时令食材，并用精心制作的料理款待来客，尽展所学成果。

學園祭於每年秋季熱鬧登場。校舍變身為「懷石」、「壽司」、「日式甜點」的店鋪，由各學科的2年級生提供『季節懷石套餐』及『主廚推薦握壽司套餐』，在兩天的營業期間內人潮洶湧、座無虛席。學生們使用當令食材一展身手，提供精心特製的餐點料理，將所學淋漓盡致地具體呈現。





Education Program

2

Special curriculum

Study tour

The school's study tour takes place during the summer vacation. Students went to Kyoto and visited a vegetarian restaurant(Shojin-Ryori) with a history of over 500 years, where they acquired invaluable knowledge about the special cooking methods used by the restaurant and were introduced to traditional practices. Besides this, they also experienced a tea ceremony and visited a potter's workshop. The trip to Kyoto, which is known for its traditional food culture, has offered these students a precious opportunity to experience not only the food culture but also the history and traditions behind it.

여름방학을 이용하여 실시하는 '연수 여행' . 교토를 방문했을 때는 500 년 이상의 역사를 자랑하는 정진 요리점에서 그 귀중한 요리 방법과 관습 등을 배울 수 있었습니다. 그 밖에도 다도 체험과 도예 작가의 공방을 방문 . 전통적인 식문화가 있는 교토를 방문한 것은 '음식' 뿐만 아니라 그 배경에 있는 '역사' 와 '전통' 을 접하는 좋은 기회가 되었습니다 .

学校利用暑假举办“研修旅行”。以往在造访京都之际，曾在拥有 500 多年历史的素食料理店就其珍贵的料理方法以及礼仪规范等进行了学习。除此之外，还进行过茶席体验，也造访过陶艺家的工坊。造访拥有传统美食文化的京都，不仅仅局限于美食，也是了解其背后的“历史”与“传统”的大好时机。

利用暑假期間實施「研修旅遊」。造訪京都時，學生們在擁有超過 500 年歷史的素食餐廳學習了珍貴的烹調方法與禮儀規範等。其他亦安排茶會體驗以及參觀陶藝作家工作室等活動。造訪保有傳統飲食文化的京都，不僅可體驗「飲食」層面，更可接觸其背景的「歷史」與「傳統」，成為增廣見聞的大好機會。



@nihonmura



3

Special
curriculum

Extracurricular classes

One-day extracurricular classes are provided before summer vacation. This is an opportunity for students to develop greater respect and gratitude for food through getting to know the thoughts and feelings of producers, which they cannot know in the kitchen, and witnessing the very moment when a living thing turns into food.

여름방학 전에 개최되는 당일코스 과외 수업, 조리장에서는 알 수 없는 생산자의 생각은 물론, 생물이 음식으로 바뀌는 순간을 확인하고, 음식의 고마움을 이해할 수 있는 기회가 됩니다.

每年暑假前举办当天来回的课外教学。不仅要了解在厨房无法知晓的生产者的想法，还要亲眼目睹生物变为食物的瞬间。这将是理解食物是如此之宝的绝好时机。

暑假前將舉辦當日來回的課外教學活動。除了可接觸置身廚房無法體會的生產者理念之外，更可見證由生物轉變為食物的過程，提供學生們理解食材價值及意義的重要機會。



4

Special
curriculum

Kaiseki ryori experience

The school believes that experiencing the best is vital for becoming the best. The Kaiseki ryori experience program, which is held once a year at a prestigious Washoku restaurant, is the embodiment of this educational philosophy. When the owner chef over the counter spoke to students about why these ingredients and utensils should be used for this season, they listened attentively. They were all moved by the taste of dishes served at this exclusive restaurant.

‘일류를 목표로 하려면 일류를 체감하는 것이 중요하다’ 는 것이 본교의 생각, 1년에 2번 실시되는 고급 Washoku 요리점에서의 가이세키 요리 체험은 그야말로 그 교육 이념을 구현화한 것입니다. 카운터에 선 점주의 ‘왜 이 계절에 이 식재료와 이 그릇을 사용하는가?’ 라는 이야기에 학생들은 귀를 기울였고, 문턱이 높은 유명 상점의 맛에 연신 감동이 이어졌습니다.

本校의理念是“要想變成一流的廚師，就一定要有一流的體驗”。每年兩次在高級和食料理店實施的懷石料理體驗，正是將這一教育理念落到實處的具体體現。站在櫃檯裏面的主廚會向學生講解“為什麼這個季節要用這個食材、這個餐具”之類的知識，高端名店的高品味也總是會令人感動不已。

本校的教育方針為：「若要以一流為目標，重要的即是親自體會一流」。每年二次，於高級和食餐廳所實施的懷石料理體驗，正是具體實踐此一教育理念的活動。學生們傾聽吧檯前的店主說明「為何於此一季節使用此一食材、選用此一器皿裝盛」，並深深感動於高級名店的頂級滋味。



Meet the Students



Liu HAOJIE

— China



It was a chance to learn Washoku that I accidentally ate so delicious Washoku at a restaurant when I went to Japanese language school. "Washoku is simple and no meat. Inspite of that, it is so delicious !" At that time, I didn't notice it was "umami". Now I'm studying about umami everyday. I want to be a chef who can make people moved with Washoku by improving my skills.

일본어학교 시절에 우연히 들어간 일식음식점에서 '정말 맛있다' 라고 감동한 것이, 일본 음식을 배워보고 싶다고 느낀 계기입니다. 심플한 걸모습과, 고기가 들어가지 않았는데도 고소하고 맛있다! 라고, 그 때 에는 잘몰랐었지만 그 맛이 '우마미 (旨味)' 었다는 것을 학교에서 공부하면서 깨달았습니다. 지금은 그 '우마미' 를 추구 하는 하루하루를 보내고 있습니다. 더욱더 기술을 갈고 닦아, 먹는 사람을 감동시킬 수 있는 요리인이 되고 싶습니다.

在日语学校上学期间,很偶然地进了家料理店,在那里吃到了我觉得非常“美味”的和食,之后便想要学习和食。和食的外观看起来很朴素,也没有用到肉却非常的美味,当时我还不知道,现在知道了原来那就是“鲜味”。现在为了追求“鲜味”,我每天都努力学习。今后也将不断磨练自己的技能,成为能够做出让人感动的人感动的料理达人。

在日語學校上學期間,很偶然地進了家料理店,在那裡吃到了我覺得非常「美味」的和食,之後便想要學習和食。和食的外觀看起來很樸素,也沒有用到肉卻非常的美味,當時我還不知道,現在知道了原來那就是「鮮味」。現在為了追求「鮮味」,我每天都努力學習。今後也將不斷磨練自己的技能,成為能夠做出讓品嚐的人感動的料理達人。



Liu WEI

— Taiwan



I like cooking since I was a kid, so I enrolled in a famous high school to learn cooking in Taiwan. I had studied how to cook Chinese and Western dishes there, but I wanted to study here because I was interested in Japanese culture and sushi. Sushi has different taste up to the chef. Most of people think Sushi, which has only seafood on the rice is a simple dish, but it's very difficult. So that lets me crazy about Washoku. I'll be improving myself to get higher skills!

어릴 적 부터 요리하는 것을 좋아해서, 대만에 있을 때에는 요리로 유명한 고등학교에 입학하였습니다. 그 곳에서는 중화요리와 양식 등을 배웠습니다만, 일본의 문화와 초밥에 관심을 가지게되어, 이 학교에서 본격적으로 일본요리를 배우고 싶다고 생각하게 되었습니다. 초밥은 쥐는 사람에 따라 그 맛이 전혀 다릅니다. 밥에 생선이 얹혀진 간단한 요리라고 생각될 수도 있지만, 심플하기 때문에 어려운 요리이기도 합니다. 그 점이 초밥요리의 묘미라고도 할 수 있고, 배우는 것이 즐거운 점이기도 하기 때문에 더욱더 깊이 배우고 싶습니다.

从小我就喜欢料理,高中的时候考进了台湾有名的料理学校,在那里学习了中华料理和西式料理,但我对日本的文化和寿司也很感兴趣,因此想进这家学校学习。寿司因捏的人不同其味道也完全不同,大多数人都觉得寿司只是把馅料放到饭团上而已,是很简单的料理,但正因为看似简单,其难度更大,这正是寿司的深奥之处。在学习的过程中也有很多有趣的地方,我想努力学习,从而达到其顶峰。

從小我就喜歡料理,高中的時候考進了台灣有名的料理學校,在那裡學習了中華料理和西式料理,但我對日本的文化和壽司也很感興趣,因此想進這家學校學習。壽司因捏的人不同其味道也完全不同,大多數人都覺得壽司只是把餡放到飯團上而已,是很簡單的料理,但正因為看似簡單,其難度更大,這正是壽司的深奧之處。在學習的過程中也有很多有趣的地方,我想努力學習,從而達到其頂峰。



Yoon TAEHO

— Korea



I had worked for Japanese restaurant since I graduated from a cooking college in Korea. One day, I wanted to make an original menu and improve my skills, so I decided to study professional Washoku in Japan. It is one of Washoku's attractions that it is cooked with using the original taste of food without strong taste. I feel my feelings goes kind when I eat beautiful Washoku. For 6 months here, I learned a lot of things I've never studied. Foreign students around me are also studying harder, so I'm doing my best not to lose.

한국에서 요리를 전문적으로 배우는 학교를 졸업한 후, 음식점에서 근무하였습니다. 저만의 요리날 메뉴를 생각하거나, 더욱더 기술을 배우고 싶다고 생각하여, 일본요학을 결정하였습니다. 일식의 매력은 간을 진하게 하지 않아도 재료 본래의 맛을 살려 맛있게 요리할 수 있는 점이라고 생각해요. 맛있는 일식을 먹으면, 마음도 상냥해지는 느낌이 듭니다. 입학한지 6개월도 채 되지 않았지만, 벌써 처음 접하는 기술을 많이 배웠습니다. 같은 클래스의 유학생들도 다들 매우 진지하게 수업에 임하고 있습니다. 저도 지지않도록 열심히 배우고 싶습니다!

我在韓國的料理專門學校畢業後，便在日本料理店工作。我想做原創菜式，想掌握更多的技能，於是決定留學，學習正宗的和食。和食的魅力就是即使不用太多的調味，也能善用食材本身的味道，從而做出美味的料理。品嚐美味的和食，心情也會覺得很舒服。入學6個月，學到了許多第一次接觸的內容。其他的留學生們也都非常努力地學習，我也不會輸的。

我在韓國的料理專門學校畢業後，便在日本料理店工作。我想做原創菜式，想掌握更多的技能，於是決定留學，學習正宗的和食。和食的魅力就是即使不用太多的調味，也能善用食材本身的味道，從而做出美味的料理。品嚐美味的和食，心情也會覺得很舒服。入學6個月，學到了許多第一次接觸的內容。其他的留學生們也都非常努力地學習，我也不會輸的。



IMANIASARI WINAGA

— Indonesia



My first motivation to come to Japan was to learn confectionery, but I rethought what the thing I can study only here. It was Washoku. I was worrying about my Japanese level, but this college welcomed me kindly with a good system to accept foreign students. My best memory here is that my teacher said to me "I trust you until the very end" when I was 1st year student. Thanks to that, I could keep making efforts until now. I'm spending my wonderful school life with nice teachers and friends!

처음에는 제과제빵을 배우러 일본에 유학을 왔습니다만, 일본에서가 아니면 배울 수 없는 것은 무엇일까? 라고 생각하게 되어, 일본요식을 배우기로 결정하였습니다. 일본어가 능숙하지 않아 불안한 점도 많았습니다만, 이 학교는 유학생의 수용체제가 잘 되어있어, 저와 같은 유학생도 따뜻히 맞아주었습니다. 입학하고 가장 기억에 남는 점은, 1학년 때의 담당선생님께서, 마지막까지 제가 해낼 수 있다고 믿어주시는 것입니다. 좋은 학우들과 선생님을 만나 학교생활을 알차게 보낼 수 있었습니다!

本来是为了学习制作点心而来日本留学的，但想到只有在这里才能学到的内容是什么时候，就决定学习和食了。我的日语不是很好，刚开始也会有些不安，但这所学校接收留学生的环境很充实，对学生也很亲切。入学后最有印象的是一年级的时候，老师对我说的直到最后都相信你的这句话。正因为这句话让我努力至今。现在和很好的朋友和老师一起，每天都过着充实的校园生活。

本來是為了學習製作點心而來日本留學的，但想到只有在這裡纔能學到的內容是什麼的時候，就決定學習和食了。我的日語不是很好，剛開始也會有些不安，但這家學校接收留學生的環境很充實，對學生也很親切。入學後最有印象的是一年級的時候，老師對我說的直到最後都相信你的這句話。正因為這句話讓我努力至今。現在和很好的朋友和老師一起，每天都過著充實的校園生活。

Introduction of the Faculty

The lecturers are the best professional recognized in the world

Our faculty members recognized worldwide as Sushi and Washoku chefs give instruction on the know-how and skills of master chefs.

Sushi, Washoku 의 요리인으로서 세계적으로 인정받은 강사가 장인으로서의 기술과 지혜를 전수합니다.

讲师们都是世界闻名的 Sushi、Washoku 厨师，将教授学生专业的技能和知识。

專聘世界公認的 Sushi、Washoku 廚師為講師，傳授學生專業的技能和知識。



Toru OKUDA

Washoku curriculum Coordinator

He trained for about 10 years to become a Japanese cuisine chef at a Japanese-style restaurant. Thereafter, he opened Ginza Kojyu in Ginza, Tokyo. This restaurant has been given three stars, the highest rank, for seven years running, starting with the first edition of the MICHELIN Guide Tokyo in 2003. Okuda, a restaurant opened in Paris in 2013, was immediately given a star in the MICHELIN Guide France. Now he is one of the representative Washoku chef of Japan. He has also authored many books.



일본의 요정 등에서 약 10 년간 일본 요리의 경험을 축적. 도쿄 긴자 에 개점한 'Ginza Kojyu' 는 '미슐랭 가이드 도쿄' 가 처음으로 간행 된 이래 7 년 연속으로 최고 등급인 별 세개를 획득. 2013 년 파리에 개점한 'Okuda' 도 오픈하자마자 프랑스판 미슐랭에서 별을 획득. 일본을 대표하는 요리인으로서 알려져있다. 저서도 다수.

在日本的高級餐廳等處學習日本料理約 10 年。在東京銀座開設了“銀座 小十”。自《米其林東京指南》創刊以來，連續 7 年被评为最高級別的三星餐廳。2013 年在巴黎開設的“奧田”也在開張不久便被《米其林法國版》評選為星級餐廳。作為代表日本的廚師而聞名于世。還擁有眾多著書。

在日本的高級餐廳等工作並學習日本料理約 10 年。在東京銀座開設了“銀座 小十”。自《米其林東京指南》創刊以來，連續 7 年被评为最高級別的三星餐廳。2013 年在巴黎開設的“奧田”也在開張不久便被《米其林法國版》評選為星級餐廳。身為日本最具代表性的名廚而遠近馳名。並擁有許多著作。



Message from the President

Masaru WATANABE, President

Sushi and Washoku have become the subject of attention worldwide. The reasons why they are so popular are not only because they are healthy and tasty. Japanese cuisine fuses together Dashi (Japanese soup stock), which has been improved over the centuries, fermented flavorings such as soy sauce and miso, and display techniques that feature the four seasons and give consideration to the serving dishes to be used. Japanese cuisine also encompasses special cooking techniques and the spirit of Japanese-style hospitality, which is known as Omotenashi. When studying the essence of Sushi & Washoku, one needs to learn about the culture and environment of the country it comes from, which in the case of Washoku can only be acquired in Japan. Our school is the first school in Japan to teach authentic Sushi and Washoku cooking. We offer students from outside Japan the opportunity to learn authentic Sushi and Washoku as well as the etiquette and spirit needed for Omotenashi. Students will be able to acquire cooking certificates issued by the Japanese government, and step onto the world stage as authentic Sushi and Washoku chefs. You will become the REAL chefs of Japanese cuisines at our school.

요즘 세계적으로 주목받고 있는 Sushi 와 Washoku. 사람들에게 이
렇게까지 평가받고 있는 것은 단순히 요리의 맛이나 건강에 좋기 때
문만은 아닙니다. 일본 요리에는 예로부터 연구를 거듭해온 국물이
나 간장, 된장 등의 발효 조미료, 나아가 사계절을 중시해서 그릇에
담는 것이나 그릇에 대한 배려 등, 세계적으로도 특별한 조리 기술
과 Omotenashi 정신이 많이 있습니다. '진짜 Sushi 와 Washoku'
를 배운다는 것은 그 문화나 환경도 함께 배우는 것이며, 일본에서
만 배울 수 있습니다. 본교는 '진짜 Sushi 와 Washoku 를 학습' 하
는 일본 최초의 학교입니다. 유학생 여러분께서도 일본 특유의 제조
법과 Omotenashi 정신과 함께 '본래의 Sushi 와 Washoku' 를 본
교에서 배워 국가 자격인 '조리사 면허'도 취득해 '진정한 Sushi
Washoku' 요리인으로서 세계적으로 활약했으면 합니다.

寿司和食正受到世界瞩目。人们之所以给予这么高的评价，
不仅仅是因为料理的美味及有益于健康。在日本料理中，有
很多自古以来研究积累而成的出汁、酱油、味噌等发酵调味
品，以及重视季节变化的装盘和对餐具的讲究等，世界上独特
的烹饪技术和 Omotenashi 的精神。学习“正宗的寿司和和
食”，就要同时学习其文化及风土人情，只有在日本才能够体
会身临其境的学习感受。本校是日本首家“学习正宗寿司和和
食”的学校。各位留学生在本校不仅可以学习日本独特的礼仪
和 Omotenashi 的精神，同时还可以学习“寿司和日本料理的
真髓”，并获取国家认证的“厨师执照”。希望大家能够作为“正
宗的寿司和食”厨师，活跃于世界这一大舞台上。

壽司和和食正受到世界矚目。能夠獲得這麼高的評價，不僅
僅是因為料理的美味及有益健康。日本料理中蘊藏著許多在
世界上也非常特別的烹飪技術和 Omotenashi 的精神，例
如自古以來研究積累而成的出汁或是醬油、味噌等發酵調味
品，以及重視季節變化的裝盤及對餐具的講究等。學習“正
宗的壽司和和食”，意味著同時學習其文化及風土人情，因
此只有在日本才能提供這樣的學習環境。本校是日本首家“學
習正宗的壽司和和食”的學校。我希望各位留學生，在本校
學習“正宗的壽司與和食”外，同時習得日本獨特的禮儀和
Omotenashi 的精神，並取得國家認證的“廚師執照”，將
來成為活躍全球的“正宗壽司和食”專業廚師。

• Percentage of overseas students graduating 2020

Percentage of overseas students finding employment in Japan

100% / **4.5** Companies
of all job seekers including openings intended for Japanese nationals

2020년 3월 졸업생(유학생)의 진로 상황
일본에서의 취업 내정률 100%(취업 희망자 대비)
구인 배율 4.5배 (일본인 대상 구인 포함)

2020年3月毕业生(留学生)的就业情况
在日本的就业率 100%(希望就业者)
求职率 4.5倍 (包括以日本人为对象的招聘)

2020年3月畢業生(留學生)的就业情况
在日本的就业率 100%(希望就业者)
求职率 4.5倍 (包括以日本人为对象的徵才)



• Support for students from outside Japan

Living in a country away from home can be the source of anxiety. Mizuno Gakuen offers all-around support to its international students, including assisting them with immigration procedures and giving them tips on living in Japan. We have a careers support for students once they complete their studies, helping them to find their goals that matches the aptitude and wishes of each student.

외국에서의 생활에는 항상 불안이 따릅니다. 학교법인 미즈노학원에서는 입국관리국에서의 다양한 수속과 일본 생활에서의 주의점 등, 학생 생활 전반을 든든하게 지원합니다. 또 졸업 후의 진로에 대해서도 한 사람 한 사람의 적성과 희망에 맞는 진로 선택을 지원하는 체제를 갖추고 있습니다.

在国外生活必然会有诸多的不安。水野学園在入国管理局的各种手续、日本生活注意事项等，对学生生活的各个方面提供完善的支援。此外，对于学生毕业后就业或深造，学校会根据每位学生的工作适应性和要求，为学生提供支援。

在國外生活必然會有諸多的不安。水野學園對學生生活各方面提供完善的支援，例如入國管理局的各種手續、日本生活的注意事項等。此外，對於畢業後的就業或深造，也根據每位學生的志向和期望提供支援。

• Internships

Students can participate in internships during spring and summer vacations to experience working as cooking assistants in real-life kitchens of renowned restaurants for three to five days.

Sushi Yoshitake



Sushi Yoshitake is a high-end sushi restaurant in Ginza that has retained a three Michelin star rating for seven years in a row. Students who interned there assisted in preparations from the morning until the opening of the restaurant, and waited on customers after the restaurant opened.

'미슐랭 가이드'에서 7년 연속 별 3개를 획득한 긴자의 일류 음식점에서의 인턴십. 참가한 학생들은 오전부터 개점 전 준비의 보조 작업과 개점 후의接客 업무를 담당하였습니다.

在连续7年被《米其林指南》评为三星的银座一流料理店进行实习。参加的学生将从事上午开店前准备工作的辅助业务以及开店后的接待业务。

於連續7年榮獲《米其林指南》評為三星餐廳、位於銀座的一流名店內進行職場實習。參加的學生於上午至開店前負責協助前置作業，開店後則負責接待賓客。

Waketokuyama



Waketokuyama is one of the most renowned Washoku restaurants. An internship program that took place here provided Washoku Chef Course students with invaluable experiences, such as closely observing the cooking processes of the restaurant's original menus, in addition to working as cooking assistants for five days.

일본 요리에서 손꼽히는 유명 음식점 '와케토쿠야마'. 이곳에서는 Washoku 요리인 학생들이 5일간의 조리 보조 업무 외에, 오리지널 메뉴 조리 공정을 가까이서 배우는 등 귀중한 체험을 했습니다.

为屈指可数的日本料理名店。在此，和食厨师课程的学生除从事为期5天的烹饪辅助业务以外，更可近距离地学习名店的原创菜谱的烹饪过程等，可谓极为宝贵的体验。

日本料理界數一數二的名店「Waketokuyama」。和食廚師的學生們於店內除了進行5天左右的烹飪協助業務之外，更可近距離地學習名店獨創料理的調理程序等，從中獲得寶貴經驗。

• Graduates working in Japan

Cheng tse CHUNG

— Taiwan



| Work at KAGAYA

It was my motivation to work for this company that I wanted to work here, because I had worked for the branch in Taiwan. I'm in charge of miso soup in breakfast when I have an early shift. I have cooked it for 1,000 persons as maximum !

대만에 있는 카가야에서도 일 했던 경험이 있기때문에, 본고장인 일본의 카가야에서도 꼭 일 해 보고싶다고 생각한 것이 지망하게 된 계기입니다. 아침출근인 날은 조식의 된장국 (미소시루)을 담당하고있습니다. 많은 때에는 1000인분도 만듭니다! 언젠가 대만에서 일식요리점을 오픈하는 것을 목표로 열심히 하고 있습니다!

入職の理由は、因为在台湾加賀屋工作的經驗，所以想著一定要到正宗的日本加賀屋工作。早班的話負責早餐的味噌湯，人多的時候要做約1,000人份的味噌湯！為了實現將來在台灣開和食料理店的夢想而不斷努力著！

入職の理由は、因为在台湾加賀屋工作的經驗，所以想著一定要到正宗的日本加賀屋工作。早班的話負責早餐的味噌湯，人多的時候要做約1,000人份的味噌湯！為了實現將來在台灣開和食料理店的夢想而不斷努力著！

Wei kheen CHOY

— Malaysia



| Work at HAKONE GORA BYAKUDAN

His daily work is to ask a head cook to check the taste he cooked with 1st Dashi and 2nd Dashi. I'm getting the sense to understand a delicate difference of the taste, step by step. It is to work politely that I keep in my mind. I would like to get a lot of experiences to acquire skills like the head cook's ones.

매일 아침의 일과는 일번다시 (一番出汁 / 첫번째로 우려낸 다시국물), 이번다시 (二番出汁 / 일번다시를 우려내고 남은 재료들로 다시 한번 우려낸 다시국물)를 뽑아, 요리장님에게 맛보기 검사를 받는 것. 매일 해 오니 섬세한 맛의 차이를 알게 되었습니다. 특히 신경쓰고 있는 점은, 하나하나 심혈을 기울여 일을 하는 것입니다. 요리장님처럼 높은 기술을 터득하도록 더욱 더 경험을 쌓아가고 싶습니다.

每天的功課就是熬製一次出汁和二次出汁，並讓料理長品嚐其味道。每天都這樣做下來，漸漸地開始能品嚐出味道中的細微差別。CHOY同學無時不忘認真工作，「我要不斷累積經驗，從而掌握如料理長一般的技能」。

每天的功課就是熬製一次出汁和二次出汁，並讓料理長品嚐其味道。每天都這樣做下來，漸漸地開始能品嚐出味道中的細微差別。CHOY同學無時不忘認真工作，「我要不斷累積經驗，從而掌握如料理長一般的技能」。

Daewon KIM

— Korea



| SYOKURAKU As owner (in korea)

It was my dream to own my restaurant. So I opened my restaurant in the business town near Gimpo Airport. I can feel worthwhile when I see the guests are eating my dishes deliciously. It's my next goal to invent my original sauce and sell it.

자기만의 가게를 여는 것이 꿈이었기 때문에, 졸업 후 바로 한국에 돌아와서, 김포공항에서도 멀지않은 상암동의 비즈니스거리에 개업하였습니다. 손님들이 바로 눈 앞에서 맛있게 드시는 모습을 보며, 이 일을 하는 보람을 느낍니다. 다음 목표는 제 가게만의 독자적인 소스를 개발하여 판매하는 것입니다.

想要自己开店是金大原的梦想。毕业回国后便在金浦机场附近的商业街开店了。看到客人吃得很香时，就会感到很有成就感。下一个目标是开发并销售自己独创的酱汁和调味料。

想要自己开店是金大原的梦想。毕业回国后便在金浦机场附近的商业街开店了。看到客人吃得很香时，就会感到很有成就感。下一个目标是开发并销售自己独创的酱汁和调味料。

• Enviromment

The school has a full array of specialized educational equipment suitable for making Sushi and Washoku, including cooking practice rooms with Sushi counters for food service practice and the latest cooking equipment and facilities.



시식용 Washoku 카운터가 구비된 조리 실습실 및 최신 조리기구·설비 등, Sushi 와 Washoku 의 조리에 적합한 전문적인 교육 설비가 잘 갖춰져 있습니다.

烹飪實習室設有專供品嘗用的和食櫃台，配備有最新的烹飪儀器及設備等，壽司和和食專用的烹飪教育設備非常完善。

備有專用和食吧台的烹飪實習室，最新烹飪器材以及設備等，壽司與和食烹調所需專業設備完善。



Tuition Fees and Scholarships

Tuition and other required fees are as follows. Students may be allowed to extend their payment due date and pay in installments, depending on their financial conditions. There is also a scholarship system for international students. Please feel free to contact us any time for details.

Tuition

	Tuition
First year	1,500,000JPY
2nd year, 3rd year	1,450,000JPY

※ Tuition for the first year includes the entrance fee.
※ Other than the above, materials and equipment fees as well as miscellaneous fees are required.

Scholarship System for International Students

	International Students Scholarship	International Students Scholarship - "TOKUTAISEI"
Amount of the Benefit and Exemption	Twice per year (the end of April / the end of October) : each 150,000JPY	400,000JPY × Years in school (maximum 3 years)
Screening Criteria	Document screening (Those who hardly pay Tuition)	(1) Entrance examination scores (2) Document screening

학비 · 장학금

필요한 학비와 기타 납입금은 아래와 같습니다. 지불은 각 개인의 상황에 맞추어 납기 연장이나 분할 납입이 가능합니다.
또 유학생을 위한 장학금 제도도 마련되어 있습니다. 언제든지 부담 없이 상담 바랍니다.

학비

	학비
1 년차	1,500,000 엔
2 년차, 3 년차	1,450,000 엔

※ 1 년차 학비에는 입학금이 포함됩니다.
※위의 학비 외에 '교재비'와 '기타 납입금'이 필요합니다.

유학생을 위한 장학금 제도

	유학생 장학금 제도	유학생 특대생 제도
금부 / 감면	연 2 회 (4 월말 /10 월말), 각 15 만엔을 감면 (1 년차)	학비 40 만엔을 감면 (최대 3 년간)
전형 방법	서류 선고 (학비부담이 매우 곤란하다고 판단되는 분)	①입학시험 성적 ②서류 선고

学费 · 奖学金

所需学费和其他的缴纳金参照以下规定。关于费用缴纳，可以根据每个学生的情况，申请延期缴费或分期缴费。
此外，还提供以留学生为对象的奖学金制度。敬请随时咨询。

学费

	学费
1 年級	1,500,000 日元
2 年級、3 年級	1,450,000 日元

※ 1 年級的学费中包含入学费。
※ 除了上述学费以外，还需缴纳“教材费”和“其他学杂费”。

以留学生为对象的奖学金制度

	水野学园留学生奖学金制度	水野学园留学生特待生制度
减免额	1 年 2 次 (4 月末、10 月末), 支給金额分别是 15 万日元 (仅限第 1 学年)	学费 40 万日元减免 (最长 3 年)
选考标准	书面资料审核 (被判断为十分难以负担学费的人士)	①入学考试成绩 ②文件选考

學費 · 獎學金

所需學費和它的繳納金請參照下表。關於付費，按照個人情況提供延遲繳費或分期付款的方式。
此外，也提供以留學生為對象的獎學金制度。敬請隨時諮詢。

学费

	學費
1 年級	1,500,000 日幣
2 年級、3 年級	1,450,000 日幣

※ 1 年級的學費中包含入學費。
※ 除上述學費以外還需繳納「教材費」和「其它學雜費」。

以留學生為對象的獎學金制度

	留學生獎學金制度	留學生特待生制度
減免額	一年二次 (4 月底、10 月底), 各發給 15 萬日圓 (僅第一學年)	減免學費 40 萬日圓 (最長 3 年)
選考方法	書面審查 (研判為極難以負擔學費者)	①入學考試成績 ②文件考選





The Traditional Japanese Cuisine



• Access

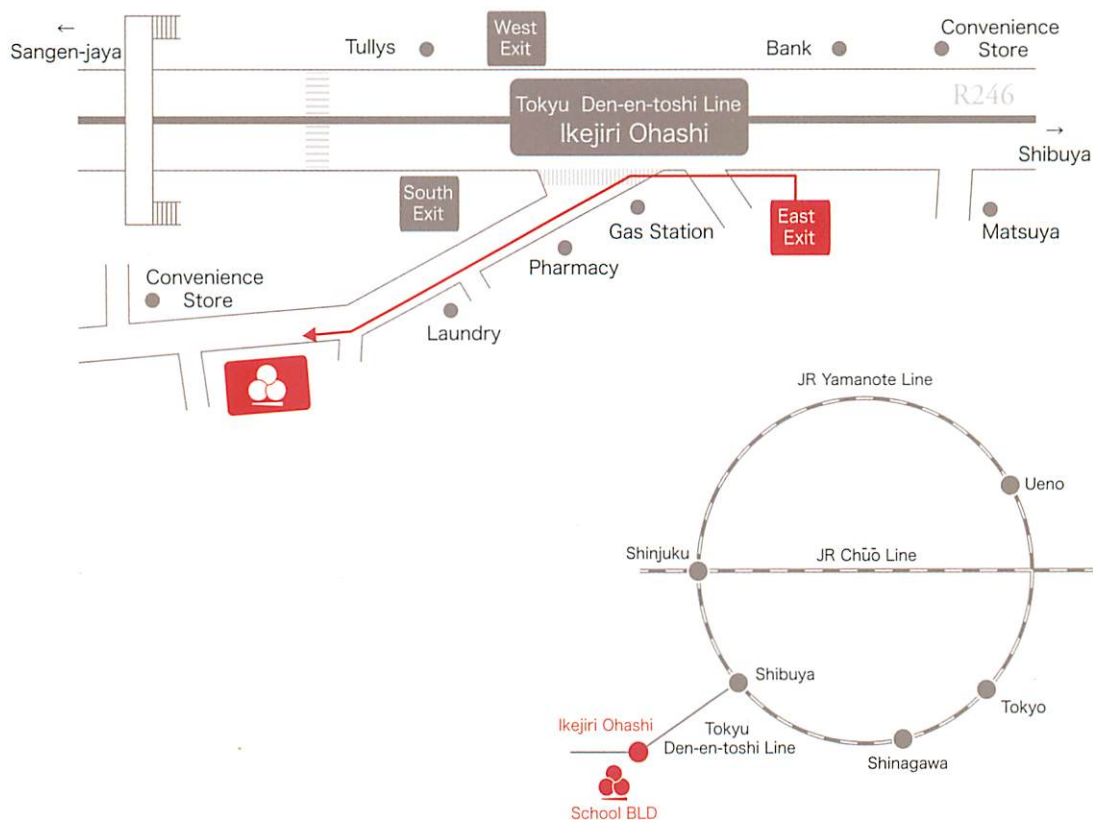
Located next to Shibuya in the heart of Tokyo

A 1-minute walk from the East Exit of Ikejiri Ohashi Station, on the Tokyu Den-en-toshi Line (One stop to Shibuya STA).

도큐덴엔토시선 이케지리오하시역 동쪽출구로부터 도보 1분 (시부야역에서부터 한 정거장)

接近东京市中心“涉谷”。
东急田园都市线“池尻大桥”站东口步行1分钟

近東京市中心涉谷。
東急田園都市線 池尻大橋站 東口步行1分鐘



学校法人 水野学園
東京すし和食調理専門学校

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 2-30-14
<https://sushi-tokyo.jp>

問い合わせ **0120-040-399** (入学相談室)

info@sushi-tokyo.jp

学校代表：03-5431-5961

Mizuno Gakuen
Tokyo College of Sushi & Washoku

2-30-14 Ikejiri, Setagaya-ku, Tokyo 154-0001

<https://sushi-tokyo.jp>

TEL: +81-3-5431-5961

info@sushi-tokyo.jp

