



# 東京すし和食調理専門学校 2022年度学校案内

Tokyo College of SUSHI & WASHOKU

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>  
 10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL: (02)8772-7977 aieo@nihonmura.com  
 營業時間: 週一/六 9:00-17:00, 週二-五 9:00-21:00(日本遊學・留學諮詢, 採預約制。)



# 和食のチカラ

健康的で、栄養バランスが良いと言われる和食は今、世界中から注目されています。世界文化遺産にも登録され、外国人観光客の来日は「日本の食事」がいちばんの目的となっているほど。超高齢化社会を迎える日本でも、身体にやさしい和食の価値は大きく見直されています。和食は日本人が、いつか必ず帰るところ。年代を問わず、ほっとひと息できる場所。それが和食の魅力であり、チカラです。





## 和食の特長1 一素材と旬一 季を食すること

和食の最大の特長は、旬の素材の持つ力を最大限に引き出すことにあります。春夏秋冬それぞれの多彩な食材を楽しむため、その調理技術や調味料、調理器具、器なども独自の発展を遂げました。和食とは「季節を食すること」でもあります。





和食の特長 2 ー多様性ー

## 愛される庶民の味

海外から輸入されたものを、工夫を積み重ねて改善するのは、日本人が古くから得意としてきた伝統です。それは料理の世界でも言えること。国民食とも呼ばれるカレーやラーメン、和風の洋食は今や、私たちの日常に欠かせない日本食文化となっています。





### 和食の特長3 —地域性— それぞれの場所で

豊かな郷土料理文化があることも和食の特長。日本各地の風土で生まれ、継承されてきた料理は、“ご当地グルメ”として町おこしにもひと役買っています。世界でも類例のない、多彩な「駅弁文化」のルーツもここにあります。





和食の特長 4 一専門性一

## ひとつへのこだわり

天ぷら、うなぎ、蕎麦、日本には数多くの専門店があります。ひとつの食材、ひとつの料理にこだわって、それをとことん追求する匠(たくみ)の精神はまさに和の文化。100年以上続く、世代を超えて愛される老舗の多くがこの専門店です。

和食の特長5 —食文化—

## 食とともに 育まれたもの

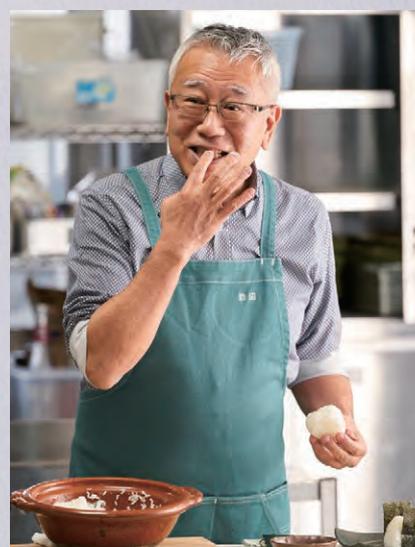
立体としての形や手触りが重要視される和食器は、うつわを手に持つ食文化のなかで進化。また、「わび・さび」の精神文化は茶道に、世界が認める和包丁の切れ味は侍の日本刀にその起源があります。食文化の広がり、和食の大きな特長です。







「和食」という言葉を聞いて私が最初に思い浮かぶのは、大好物の「稲荷ずし」です。小学校の運動会では、いつも母が手づくりした稲荷ずしのお弁当がとても楽しみでした。お揚げに甘辛い汁がたっぷりとしみていて、ひと口食べると口のなかに染み出す瞬間に幸せを感じたことを覚えています。皆さんにも普段から食べ続けている和食や、それにまつわる思い出がきっとたくさんあるのではないのでしょうか。世界無形文化遺産である和食は、諸外国の料理人からもとても注目されています。本校の卒業生たちも、ヨーロッパや北米で活躍していたり、海外に自分のお店を開いたり、国境を越えて活躍の場所を広げています。おいしいものを食べると、誰でも自然に笑顔になります。皆さんも、和食を通じて自分や周りの人を笑顔にしてみませんか。



学校長 渡辺 勝



01

和食調理の総合学校です

高級会席料理や郷土料理、ラーメンやカレーのような国民食、日本酒や器といった食を彩るものまで、和食（日本食）の世界は実に多彩。このすべてを学び、将来の可能性を大きく広げます。和食にしばった認可専門学校だからこそできることです。

02

小まな学校です

調理系学校では珍しい、少人数制クラスの小さな学校。学生一人ひとりの個性に合った授業進行や進路先をつねに考えています。家族の方をお招きした賞味会なども多数開催。アットホームな雰囲気のあたたかい学校づくりを目指しています。

03

実践的な学校です

和食調理の実習時間は一般の調理系学校（和食科）に比べて、2年間で約2.5倍。業界の要望に応えるため、「手を動かすこと」「つくること」を重視しています。教室開放日には放課後に残った練習も可能。即戦力として、卒業時に差がつく学校です。

## CONTENTS

[ CURRICULUM ]

設置学科・時間割 .....	13 PAGE
カリキュラム紹介 .....	14 PAGE

[ CAMPUS LIFE ]

年間スケジュール .....	24 PAGE
学生紹介 .....	28 PAGE
講師紹介 .....	30 PAGE

[ NEXT STAGE ]

就職と職業 .....	34 PAGE
卒業生紹介 .....	38 PAGE

[ ACCESS ]

学びの環境 .....	42 PAGE
-------------	---------

# 設置学科紹介

C  
Culinary

和食調理科  
2年制

## 和食・すし業界で即戦力となる 実践的な技術の修得

伝統的な江戸前すしの握りや「銀座小十」監修の会席料理の調理など和食・すしの専門技法を修得するほか、カレーやラーメン、和風洋食など日常に食す多様な日本食についても学びます。また、道具や器、和菓子やお茶など和食の文化背景についても学習し、さまざまな視点から柔軟な発想ができる料理人を目指します。

A  
Advanced

和食研究科  
3年制

## 独立開業に必要な和食・すしの 高度な知識と技術を学ぶ

2年制よりもさらに高度な知識や技術を修得するとともに、「お店づくりに大切なものとは何か」について学びます。自分の料理が本当においしいと言われてもらえるのか、有名店ではどのようにしてお客さまを喜ばせているのか。教室のなかだけでは学習できない、プロの料理人としての体験を通じ、お客さまを笑顔にする秘訣を探ります。

## 1年次時間割例

[月から土曜日のうち週5日間]

	DAY 1	DAY 2	DAY 3	DAY 4	DAY 5
9:30～11:10	○	○	○	○	—
11:20～13:00	○	○	○	○	—
14:00～15:40	○	○	○	—	○
15:50～17:30	○	○	○	—	○

※ 通学曜日はクラスによって異なります ※ 授業内容によってオンラインで実施することもあります

CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS



LINE官方帳號

@nihonmura

## カリキュラム紹介

# 1年次カリキュラム

1年次は和食の基礎を学びます。料理人として大切な味覚力を養い、和包丁の使い方や出汁(だし)の基本、「煮る」「揚げる」「蒸す」「焼く」の調理方法を修得。食材をよく知るための学外研修も体験します。

また、和食の多様性や和食文化にも触れ、

2年次以降に試される料理発想の引き出しを増やします。

調理科2年制

研究科3年制

## 和食基礎実習

- 和包丁基礎  
基本の切り方(桂むき、千切り、六方むき) / 魚のさばき(三枚おろし、穴子裂き) / 刺身(平造り、へぎ造り、八重造り) / 飾り切り(蛇腹胡瓜、梅人参、菊花蕪)
- 味覚研究  
基本五味 / 調味料研究 / 味の再現 / 水の種類
- 食材研究  
市場見学 / 田植え / 野菜収穫

## 和食調理実習

- 出汁引き(二番出汁、潮汁)
- 一汁三菜調理(煮る、揚げる、焼く、蒸す)  
筑前煮 / 魚の竜田揚げ / 茶碗蒸し / 魚味噌幽庵焼き / 土鍋ご飯 / 味噌汁、和え物、漬物など

## すし調理実習

- 舍利炊き、舍利切り、合わせ酢づくり
- すし基礎実習  
細巻 / 太巻き / 押しずし / 棒ずし / ちらしずし / 稲荷ずし / 握りすし
- 仕込み基礎  
鱈の背開き / 玉子焼き / 穴子の捌きと煮方 / 剣笹

## 和食の多様性

- 弁当  
献立作成 / 集団調理 / 価格設定 / 販売
- “国民食”とソウルフード(和食と日本食)  
蕎麦、うどん / ラーメン / カレー / 粉もの / 様々な和風洋食

※講義科目(調理理論、栄養の特性、安全衛生)

※カリキュラムは毎年見直されます。





CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS



カリキュラム紹介

# 2年次カリキュラム

高級会席から大衆的な料理まで、和食を幅広く学び、日本料理の本質を理解します。四季折々の食材を最上の形で供するための技の研究も、海外発祥の料理を新しい日本食として独自に進化させた原動力も、その根幹にあるのは“おもてなし”の心。実践的な実習をとおして、常にお客さまの感動を目指す妥協のない料理人を目指します。



調理科2年制

研究科3年制

## 和食専門実習

先付けからはじまり、椀物、お造り、焼き物、煮物、ご飯、甘味と供される会席料理を、「銀座小十」監修のもとで学習。旬の食材に合わせた調理、お品書の作成、器の選定、盛り付けなど、和食のすばらしさのすべてがここに凝縮されています。

正月会席／如月会席／雛祭り会席／水無月会席／七夕会席／重陽の節句会席／長月会席／師走会席

※ カリキュラムは毎年見直されます。

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>  
10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL:(02)8772-7977 aieo@nihonmura.com  
營業時間:週一/六 9:00-17:00, 週二-五 9:00-21:00(日本遊學・留學諮詢, 採預約制。)



@nihonmura



CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS



日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>  
 10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL: (02)8772-7977 aieo@nihonmura.com  
 營業時間: 週一/六 9:00-17:00, 週二-五 9:00-21:00(日本遊學·留學諮詢, 採預約制。)

Tokyo College of SUSHI



LINE官方帳號

@nihonmura

調理科2年制

研究科3年制

## すし専門実習

和食のなかでもっとも知名度の高い料理が「すし」。その調理法はシンプルと思われがちですが、シャリづくりやネタの仕込みの奥深さは“究極の和食”と言っても過言ではありません。ここでは江戸前握りを中心に、ちらしや稲荷などの郷土すしについても学びます。

江戸前握りすし／ネタ仕込み応用(青魚酢じめ、白身魚昆布じめ、赤身魚熟成、穴子煮上げなど)／郷土すし研究(稲荷ずし、ちらしずしなど)



調理科2年制

研究科3年制

## 和食と生活、和食文化

和食は多様に、私たちの日常や生活文化のなかに根付いています。駅近くにある蕎麦店や定食屋は日々の生活に欠かせない存在であり、古い時代からつながる発酵食文化は今も日本の食卓を彩ります。ここでは生活と文化をテーマにして、和食の新たな可能性を追求します。

和食と生活(新しい定食の形、テイクアウト料理)／和食文化(お茶と和菓子、郷土料理、発酵学と発酵食品、日本酒研究)

※講義科目(栄養の特性、安全衛生、食生活と健康、料理店英会話)



※ カリキュラムは毎年見直されます。





CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS



LINE官方帳號

@nihonmura

カリキュラム紹介

# 3年次カリキュラム

料理への発想力・独創力を養い、お客さまを招いた店舗形式の授業で実践的に学習します。より高度な技術や高級食材も学び、料理人としての経験値を高めます。1年間のテーマは、「これからの和食とは何か」を意識すること。時代を読み、柔軟な発想で新しい料理や店舗の形を考え、将来の独立開業に生かします。



研究科3年制

## 高度調理実習

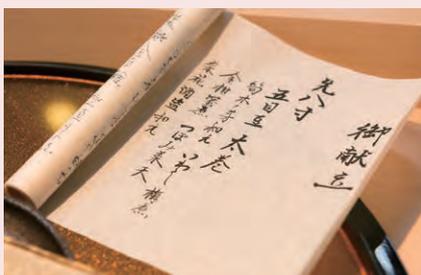
食材の豊富な日本では、その調理法もそれぞれの特長に合わせて発展してきました。素材そのものの魅力を引き出すだけでなく、素材個性に合わせた料理人の高度な技が「それ以上の食材」に昇華させていく過程を、ここでは学びます。

専門食材技法(ふぐ、鰻、鮑、蟹、すっぽん、松茸) / 炭火焼実習(うなぎ、活け鮎、牛肉、伊勢海老) / 献立考案(会席料理献立、おまかせ鮎、コース料理、精進料理)

※ カリキュラムは毎年見直されます。

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>  
10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL: (02)8772-7977 aieuo@nihonmura.com  
營業時間: 週一/六 9:00-17:00, 週二-五 9:00-21:00(日本遊學・留學諮詢, 採預約制。)





研究科3年制

## 料理店研究

高級料亭から回転ずし、専門店など、和食の店舗形態は世界でも類例がないほど多彩です。

けれども人気店になる理由には、多くの共通項があります。調理だけでなく接客や経営面まで、さまざまな料理店について研究します。

専門店研究(うなぎ、天ぷら、蕎麦、焼鳥) / カウンター実習(鮭コース) / 会席料理店舗運営 / 和装と接客 / 店舗装飾



研究科3年制

## 和食と生活2

日常のなかにある和食が今後、どのように変化し、新たな定着を生むのかを考察します。既成概念から離れ、味だけではなく食べ方や売り方、写真映えのよさなどにもアプローチし、提案力と想像力を養います。

コンビニ和食の可能性 / 駅弁と町おこし / 外国料理からの新和食研究 / 明日の和菓子



※ カリキュラムは毎年見直されます。





CURRICULUM CAMPUS LIFE NEXT STAGE ACCESS



# 和食学校の過ごししかた

通常の授業以外にも、楽しみながら和食を学ぶたくさんの機会を用意。  
同じ目標をもつ仲間たちとの笑顔の思い出が、将来の夢への原動力となります。



4月

年間スケジュール

- 入学式
- オリエンテーション
- 進路面接（2・3年生）

5月

- 田植え実習
- 健康診断
- 防災訓練

6月

- 料理店実習（3年生）
- 課外授業（2年生）

7月

- 研究発表会（3年生）
- 懐石料理体験（2年生）
- 前期試食講習会（1年生）

8月

- 水野学園職業技能検定試験
- インターンシップ
- 国内研修旅行（希望者）
- 夏期休暇

9月

- 収穫祭

※ 行事内容や日程は変更になることがあります。



CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS

10月

- 店舗運営① (3年生)
- お弁当販売会① (1年生)

11月

- 店舗運営② (3年生)
- お弁当販売会② (1年生)
- 第1回就職ガイダンス (1年生)
- 学園祭

12月

- 店舗運営③ (3年生)
- お弁当販売会③ (1年生)
- 業界セミナー (1年生)
- 冬期休暇

1月

- 店舗運営④ (3年生)
- 水野学園職業技能検定試験

2月

- 店舗運営⑤ (3年生)
- 賞味会 (1年生)
- 学年末テスト

3月

- 卒業式
- 卒業賞味会 (2年生)
- インターンシップ
- 春期休暇





和食は世界中を  
元気にする  
「健康食」



## 世界中が変化した2020年

新型コロナウイルス感染症が世界中で猛威を振るい、日常が一変してしまった2020年。本校の授業も6月からスタート。研修旅行や

課外授業などの中止もありましたが、学生たちが今できることを考え工夫しながら、仲間とともに充実した1年を過ごしました。



CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS



## 学生紹介

# 夢のカタチは似ています!

高校生や大学生はもちろん、社会人や留学生に至るまで、男女問わずさまざまな経歴を持つ方が世界中から集まっています。



### 和食研究科3年

**小堀 海人**さん（神奈川県出身）

和食の魅力は、細部にまで心配りが行き届いていること。丁寧な下ごしらえはもちろん、箸で食べやすい軟らかさやサイズなど、食べる人を思うやさしさがおいしさにつながります。



### 和食研究科1年

**井本 諭**さん（茨城県出身）

「来日する外国の人たちをもてなしたい」という思いで和食料理人の道へ。家で作る料理の腕も上がって、家族にも好評です(笑)。来年は器や食文化を学ぶのが楽しみです!



### 和食調理科2年

**小野 旦陽**さん（栃木県出身）

2年生になるとカウンターを使った授業もあり、接客の楽しさや難しさを実感。クラスはアットホームな雰囲気、先生方が親身に相談にのってくれるのがうれしいです。





和食調理科2年  
リン ティンユ  
**林亭好**さん（台湾出身）

台湾のすし店で接客の仕事をするなかで「すし職人になりたい!」という気持ちがふくらみ、日本にきました。憧れのおすし屋さんでの内定も決まり、充実した毎日です。



和食調理科2年  
**花蔭直人**さん（静岡県出身）

すしを学ぼうと思ったのは、釣り好きの父の影響。釣った魚をおいしいすしにして食べさせてあげたいな、と。自分の握る本物の江戸前すしで家族をもてなすのが夢です。



和食研究科1年  
**岩澤 菜里**さん（千葉県出身）

チームで調理技術を競う「学年末賞味会」で料理長に立候補しました。結果、私たちのチームは見事優勝! チームワークの大切さを学んだ貴重な経験でした。

講師紹介

# 小さな学校の たくさん講師たち

少人数制のクラス編成で、一流の講師陣が  
学生一人ひとりの個性を伸ばします。  
また、器や和菓子、そば、生け花など  
専門分野で活躍する特別講師を  
日本全国から招いた授業も数多く実施しています。



和食の技術を継承し、  
その文化を守る



CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

ACCESS

教育顧問

**奥田 透** 講師

銀座小十 店主

和食の世界で働くこと。その魅力は、まず、無限の可能性があること。自分の努力次第で、どんな風にでもなれるのです。

「こうなりたい」という強い思いを持って努力を重ねることが、道を拓くのだと私は実感しています。

また、自分の仕事が目前で評価される真剣勝負の世界。その分、お客さまが料理を見て、口にした瞬間に見せる小さな表情や動きを目にしたときには、何ともうれしい気持ちになります。このことは、30年この仕事を続けてきた今も変わりません。お客さまに思いを伝えてよろこんでもらえる。意義ある素敵な仕事だと感じています。



## 講師紹介

### [お好み焼き]

共働きをしていた両親が、つくり置き  
の夕食によく出してくれました。  
冷めてもおいしくて大好きだった！  
ふっくら仕上げるために、タネを混  
ぜすぎないのがコツ。家族全員で  
楽しめる、温かい一品です！



### [かつ丼]

働きはじめたばかりのころ、キツイ  
仕事でお腹がペコペコなときに先  
輩がまかないで作ってくれたかつ  
丼。本当においしくて、これを食べ  
るためにがんばろう!って思えた  
ほど。今でもかつ丼を食べると、  
あのころのことを思い出します。



学科長

**長谷川 哲也** 講師

京都の祇園にある料亭など、数々の高級店で  
就業。その後「銀座小十」で20年以上料理人  
として活躍。数ある技術のなかでも、焼き方と  
しての経験はとくに豊富。

すし調理担当

**菊地 和久** 講師

35年以上のキャリアを持つ経験豊富なすし職  
人。日本橋の老舗「都寿司」での仕事を皮切り  
に、有名店から大手すしチェーン、独立店舗経  
営など、その活躍の場も幅広い。

和食文化実習 書道・茶懐石担当

**石田 知裕** 講師

1日1組限定の茶懐石料理「水光庵」  
店主。

和食文化実習・和菓子担当

**今西 善也** 講師

京都祇園に300年以上続く老舗「鍵  
善良房」第15代当主。

和食文化実習 昆布担当

**奥井 隆** 講師

大手の昆布問屋「奥井海生堂」第4  
代当主。

和食文化実習・陶器担当

**尾仲 しのぶ** 講師

備前焼作家。備前焼「陶吉」代表。

講義担当

**杉本 剛** 講師

長きにわたり保健所の生活衛生業務  
に従事。

講義担当

**鈴木 香** 講師

栄養士・管理栄養士・フードコーディネーター。

和食文化実習 かつお節担当

**高津 伊兵衛** 講師

元禄年間創業のかつお節問屋「にん  
べん」第13代当主。

講義担当

**巴 桂子** 講師

栄養士・管理栄養士。



### 【お弁当】

毎日子どもたちにお弁当をつくっています。彩りや栄養バランス、盛り込みなど気をつかうけれど、結局いちばん大事なのは、食べる人が大好きなおかずを入れること！空っぽになったお弁当箱は、食べる人もつくる人も幸せにします。



### 【和風パスタ】

和風パスタは、かつお出汁を使ってうま味を生かすのがコツ。海苔や大葉を加えるとさっぱりして、いくらでも食べられます。昔から得意料理のひとつで、今も休日のお昼によくつくります。子どもたちのイチ押しは「たらこパスタ」！

### 和食調理担当 太田浩之 講師

赤坂、銀座、乃木坂など都内の有名日本料理店で料理長として活躍。ニューヨークの和食店でも料理長経験を持つベテランの和食料理人。精進料理にも精通。

### 和食調理担当 伊藤啓悟 講師

長きにわたり有名日本料理店で料理長として活躍。また、新店舗立ち上げの経験が豊富なため、メニュー開発や店舗運営の知識に精通している。

### 講義担当 小林陽子 講師

管理栄養士。食に関する多くの学会会員として活躍。

### 講義担当 近藤環 講師

管理栄養士。フードスペシャリスト。

### 調理実習担当 志田由彦 講師

調理学校で30年以上の講師経験をもつ料理人。

### 和食文化実習・和包丁担当 尚台泰介 講師

「尚台刃物厨房機器」代表。

### 講義担当 堀籠克明 講師

「日本ホテル教育センター」理事。

### 和食文化実習・日本茶担当 前田文男 講師

茶匠。茶師。「前田幸太郎商店」専務。

### 和食文化実習 華道担当 増野光晴 講師

「いけばな雪舟流」次期家元。

### 和食文化実習・そば打ち担当 三嶋吉晴 講師

京都で3代続くそば屋店主。「現代の名工」に選出。

## 就職結果

# 学びの質が業界の信頼に

コロナ禍の中でも本当にたくさんの求人いただきました。  
学校の実践的な授業が業界から高く評価されている証(あかし)です。

## 就職結果

### 2021年3月卒業生就職結果

# 100%

※ 就職希望者の内定率

### 求人倍率

# 5.4倍

※ 学生1名に対する求人数

## 内定者紹介



**大森 藍** さん (東京都出身)

銀座久兵衛 内定

「厳しく修業できる店で働きたい」と相談したら、担任の先生から「久兵衛」を勧められました。カウンターに立てるようになるまで、とにかくがんばります。



**王 ゼロン** さん (中国出身)

日本橋蛸殻町すぎた 内定

本場の江戸前ずしを学びたくて、「すぎた」でアルバイトを経験。仕込みの技術で味が大きく変わることに感動し、ここで修業をしたいと思い就職を決めました。



**大嵩悠馬** さん (千葉県出身)

天七 内定

インターンシップでお世話になった「天七」で天ぶらの奥深さに触れて興味を持ちました。将来、実家の和食店を継ぐときに、天ぶらを強みにしたいです!



**藤巻 凌** さん (東京都出身)

べにや無何有 内定

石川県は豊富な食材に加え、輪島塗など伝統工芸もある魅力的な環境。世界基準のおもてなしも学び、すばらしい和食を提供したいと思っています。

## 就職実績企業 (2018年～2021年抜粋)

- ホテルオークラアムステルダム
  - 小田急リゾート
  - 横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ
  - パレスホテル
  - プリンズホテル
  - シェラトン都ホテル東京
  - 東急リゾーツ&ステイ
  - 銀座小十
  - 鮎よしただけ
  - 御料理辻
  - 日本料理太月
  - 旬彩おぐら家
  - 箱根強羅・白檀
  - 鮎竹
  - すし匠まさ
  - 鮎むらやま
  - 日本橋蛸殻町すぎた
  - 回し寿司活美登利
  - ぎんざ寿し幸
  - 銀座久兵衛
  - 鮎由う
  - 鮎太一
  - あたぼう鮎
  - なだ万
  - 茶寮宮坂・御料理宮坂
  - 御料理未在
  - 京都燕 en
  - 加賀屋
  - 割烹石田(ベトナム)
  - 銀座天ぶらよしただけ
  - 八芳園
  - ホテル雅叙園東京
- ほか多数

# 一人ひとりの個性を大切に

充実した就職サポート体制とともに、学生一人ひとりに合った進路探しを大切にしています。  
小さな学校の大きなメリットです。

## 進路サポート プログラム

和食・すし業界との連携を図りながら、  
年間をとおして就職対策イベントや  
個別相談を実施しています。



### 【プログラム 1】 進路ガイダンス

就職や再進学、独立など卒業  
後の進路について幅広く考え  
るためのガイダンス。

### 【プログラム 2】 就職ガイダンス

業界形態や企業、職種の紹介  
とともに、自身の適性にあった  
進路選択をガイド。

### 【プログラム 3】 インターンシップ

在学中に実店舗での職業体  
験を実施。プロの現場を体感  
するチャンス。

### 【プログラム 4】 企業説明会

企業の人事採用担当者をお  
招きして、会社の特徴や採用  
予定についてレクチャー。

### 【プログラム 5】 業界セミナー

業界で活躍しているすし職人、  
和食料理人をお招きし、現場  
の体験談を伺います。

### 【プログラム 6】 個別進路面談

進路選択のアドバイスや自己  
PRのノウハウ指導など、担任  
講師とともに個別に実施。



進路担当 岩崎瑠美

学校に届いた求人票は保護者の皆様にもご確認いただけるよう、学生サイトをとおしてご自宅からでも見ることができます。学校には数多くの卒業生が、仕事の相談や現状報告にお見えになります。これもアットホームな学校づくりの成果だと思っています。



# 活躍の道はムゲンです!

卒業後に目指せる職業は、料理人だけにとどまりません。  
食品メーカーや店舗のオーナーなど、  
飲食業界の幅広いフィールドで活躍することができます。

## 会席料理や割烹、 料亭の料理人

板長と呼ばれる料理長になるために、追い回しから始まり、八寸場、焼き方、煮方、板場などの担当を経験します。個人店からホテル、大手チェーン店まで業態はさまざまです。



## すし職人

ミシュランで星をとる名店から老舗のすし店、大手チェーン店などさまざまな形態があります。すし職人は市場への買い付けから仕込み、接客と業務は多岐にわたります。

## 専門店の料理人

和食業界には100年以上つづく専門店が多数存在します。うなぎ、天ぷら、そば、うどんなど専門の料理人としての道を究めることも可能です。



## 独立・開業

「自分のお店を持つ」ということは、料理人としての大きな目標のひとつです。卒業後すぐに、または数年業界で働いた後に開業を目指します。



## 海外のすし・和食店の料理人

海外における和食レストランの数は約15万店。若くて専門技術を持っている料理人の求人数は年々増加しており、卒業後、海外へ活躍の場を広げることができます。

## 食品メーカーでの商品・メニュー開発

就職先は飲食店のみならず、大手食品メーカーでの活躍の道もあります。新メニューや商品開発を通じて、食の新たな可能性を探求することもできます。



## フードコーディネーター

テレビや雑誌、インスタグラムや動画レシピサイトなどのメディアで料理を“彩る”職業の道も開かれています。



# 料理で切りひらく私たちの未来

料理人としての新たな一歩を歩み出した、東京すし和食調理専門学校の卒業生たち。  
国内外で注目される「和食」「すし」業界で、プロとして日々励んでいる現在の様子をご紹介します。



## [ Case 01 ]

### 青木大也さん（'19年卒）

日本料理 太月 勤務

## サービスも褒めていただけるよう心のこもった接客を

就職して2年、多忙な日々を送る青木さん。大根おろしなどの簡単な仕込みからスタートし、3カ月目からは魚も触らせてもらえるようになった。「魚を下ろす技術もまだまだですが、先輩から『うまくなったね』などと声をかけてもらうとすごくうれしいです」。接客も大切な仕事の一部分だ。「最初は緊張してガチガチだった」けれど、最近ではお客さまとの会話を楽しむ

余裕も生まれた。「味だけでなく『サービスもよかった』と感じていただけるように、お客さまのお顔を覚えるなど気を配っています」。

走り続けてきた1年間は「本当に、一瞬だった」。今、目の前にある目標は、盛り付けをひとりのできるようになることと、扱える魚の種類を増やすこと。「一つひとつ、できることを広げていきたいですね」。



### 店舗情報

#### 日本料理 太月

東京メトロ「表参道」駅から徒歩5分。青山通りから一本路地を入った閑静な立地で、昼・夜ともに、全国の産地から取り寄せる旬の食材をふんだんに使った正統派の日本料理を味わえる。ミシュラン東京一ツ星に格付けされている名店。  
<https://tagetsu.tokyo/>



## [ Case 02 ]

## 渡邊ひかるさん（'19年卒）

御料理 辻 勤務

## 最適なタイミングで最高の料理を提供するために

カウンターと個室の落ち着いた空間で、洗練された和食を提供する御料理「辻」。渡邊さんは、働きはじめて半年も経たずに焼き場をまかされた。心がけているのは「常に全体に目を配ること」だという。「コースも複数ありますし、お客さまによって召し上がるスピードも違う。最適なタイミングで焼き上がるように、時間や順番を考えながら作業をすることが大事なんです」。

次世代に伝えていける食文化を学びたい、と和食の道へ。大将の技を間近で見学することも多いという。「器の使い方や繊細な盛り付けなど、どれも私の想像を超えていて、毎日が発見の連続です」。花を生けたりお香を焚いたりといった、さりげない気遣いやおもてなしの心も学んだ。「何でも吸収したい」。そのまっすぐな思いが渡邊さんの原動力だ。



## 店舗情報

## 御料理 辻

麻布十番エリアのほど近く、閑静な住宅地にひっそりと佇むミシュラン一ツ星の名店。聚楽壁・瓦材の床・多様な木材による純和風の内装、さらに、店主が趣味で集めたという骨董の器とともに、産地直送の旬の食材を取り入れた料理を楽しめる。  
<https://oryouritsuji.jp>



**三浦太照**さん（'18年卒）  
鮪 よしたけ 勤務

[ Case 03 ]

## 魚を扱えるようになって すし職人としてのスタートに立てた

現在の仕事の中心は、仕込み。最近はさまざまな魚に触らせてもらえるようになった。「親方が練習用に魚を仕入れてくれるんです。今はコハダの仕込みを練習しています」。もうひとつの大きな仕事は「まかない」だ。限られた予算のなかで献立を考え、毎日9人分のまかないをつくる。「ときには厳しいダメ出しもありますが（笑）、皆さんの夜までの仕事を支える大事な食事なので、手は抜きません」。「練習用」のコハダは、だいぶ上達した。次は「お客さま用」のコハダを、その次は別の魚を練習してできるようになりたい。「このお店ならではの仕込みの技術を、1日も早くマスターしたいですね」。



店舗情報

### 鮪 よしたけ

2004年に六本木で開業。2009年に銀座に移転し、2019年1月から銀座7丁目の新店舗で営業開始。店主吉武氏の熟練の技が光る江戸前ずしは食通たちをうならせる。ミシュランガイド東京で10年連続三ツ星に輝く。  
<http://sushi-yoshitake.com/>



[ Case 04 ]

**高萩康平**さん（'18年卒）  
すし割烹 翁鮪（ホテル阪急インターナショナル）勤務

## 大阪の中心地で握りの技量を磨く

大阪の中心地に建つホテル内のすし店で働く高萩さん。今ではカウンターのなかで握れるまでになった。お客さまと自然な会話ができるように、ニュースや天気予報、近隣のお店の評判など情報収集も欠かさない。国内外から多くの人を訪れるこの場所で、すし職人としての第一歩を踏み出している。



[ Case 05 ]

**大日向哲平**さん（'18年卒）  
富寿し シンガポール KATONG 店勤務

## 旬の魚の味を海外に伝えたい

アジアのすし激戦区といわれるシンガポールで、すし職人としての道を歩みだした大日向さん。カウンターですしを握るかたわら、食材の発注、現地スタッフの指導、店舗の運営をこなす。自信を持って仕入れた魚を「おいしい」「また来ますね」と言ってくれたときが何よりもうれしい瞬間だそう。



### [ Case 06 ]

ショウ セイ タク  
**鍾 政澤**さん ('19年卒 台湾出身)  
株式会社 加賀屋 勤務

## 歴史ある日本旅館で夢を追う

能登半島・和倉温泉の老舗旅館で働くショウさん。入社して2年、まかされる仕事が増えているという。「台湾の加賀屋で働いた経験があるので、ぜひ本場・日本の加賀屋で働いてみたい」と、能登へやってきた。いつかは台湾で和食料理店を、という夢に向けて、毎日が勉強だ。



### [ Case 07 ]

チョイ ウエイキンさん ('19年卒 マレーシア出身)  
箱根強羅 白檀 勤務

## 自然豊かな環境で腕を磨く

働きはじめて1年、「煮方をやってみないか」と料理長に言われたというチョイさん。不安もあったが「失敗も勉強のうち」と言ってもらえる環境のなかで、チャレンジを続けている。心がけているのは、丁寧な仕事をする事。「料理長のような技術を身につけられるよう、経験を積んでいきたいです」。



キム デウォン  
**金 大原**さん ('19年卒 韓国出身)  
食楽 店主

### [ Case 08 ]

## 卒業後すぐに、 夢だった自分のお店を開業!

自分のお店を持つことが夢だった。卒業後、すぐに物件探しをはじめた金さん。金浦空港近くのビジネス街に着目した。日本でのアルバイト経験も活かし、ビジネスマンのランチで勝負を考えた。店の近くにはテレビ局もあるため局員や記者の方も多し。店はひとりで調理から接客をするためメニューは3つのみ。「お客さまがおいしいように召し上がっている姿をみるとやりがいを感じます。最近では、たくさん写真をとってブログやInstagramに投稿してくださる方も増えてきました」。金さんの次の目標は、オンライン化が進む韓国で、独自のソースやたれを開発し販売することだ。



#### 店舗情報

### 食楽 (shoku\_raku)

金浦空港近くのビジネス街にあるどんぶり専門店。熟成サーモン丼、炭火焼き穴子丼、まぐろ丼の3種を展開。Instagramなどで評判となり、オープン前より列ができ、常に満席となる人気店。

Instagram アカウント : @shoku\_raku



# ぜひ、見に来てください!

調理系専門学校では珍しい和食専用の調理実習室、接客実習用の和食カウンターなど、「和食」「すし」にしばって学ぶ本校ならではの専門設備です。



## ◎ 本校の新型コロナウイルス感染防止対策について

本校では、文部科学省が作成した新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル等にもとづき、新型コロナウイルス感染予防対策を実施し、学生が安全・安心に学校生活を送ることができるよう配慮しております。

### FACE MASKS



校内では、学生・教職員共に全員マスクの着用を必須としています。

### DISINFECTION



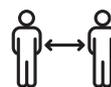
校舎入口や各教室前には手指消毒液を設置しており、入室前の消毒を徹底しています。

### TEMPERATURE CHECK



登校時には全員にサーモグラフィカメラや非接触型体温計による検温を行っています。

### SOCIAL DISTANCING

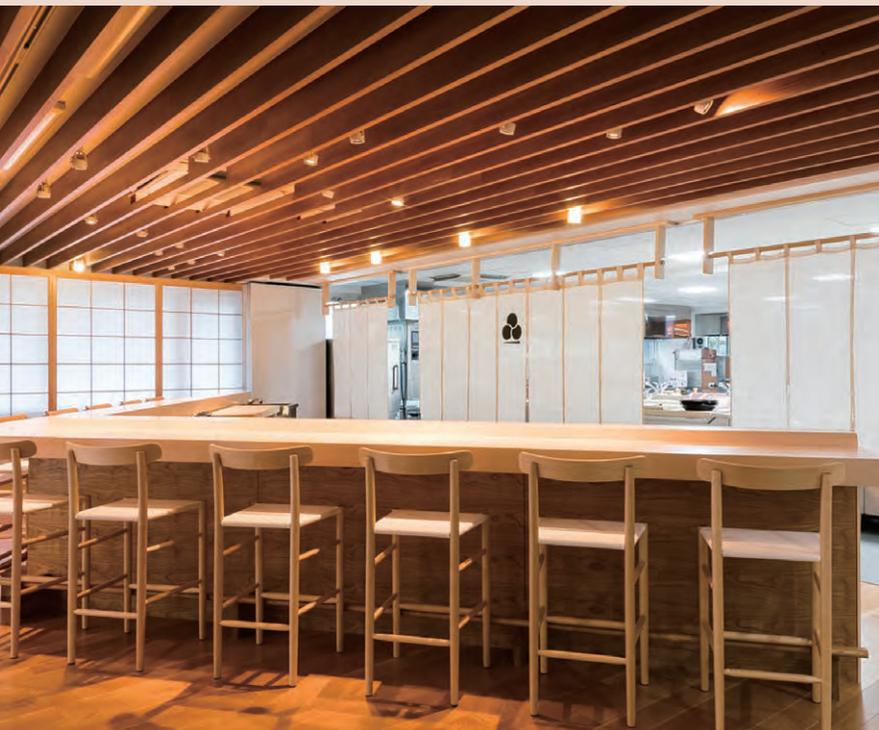


共有スペースは一定の距離を保って利用していただいています。

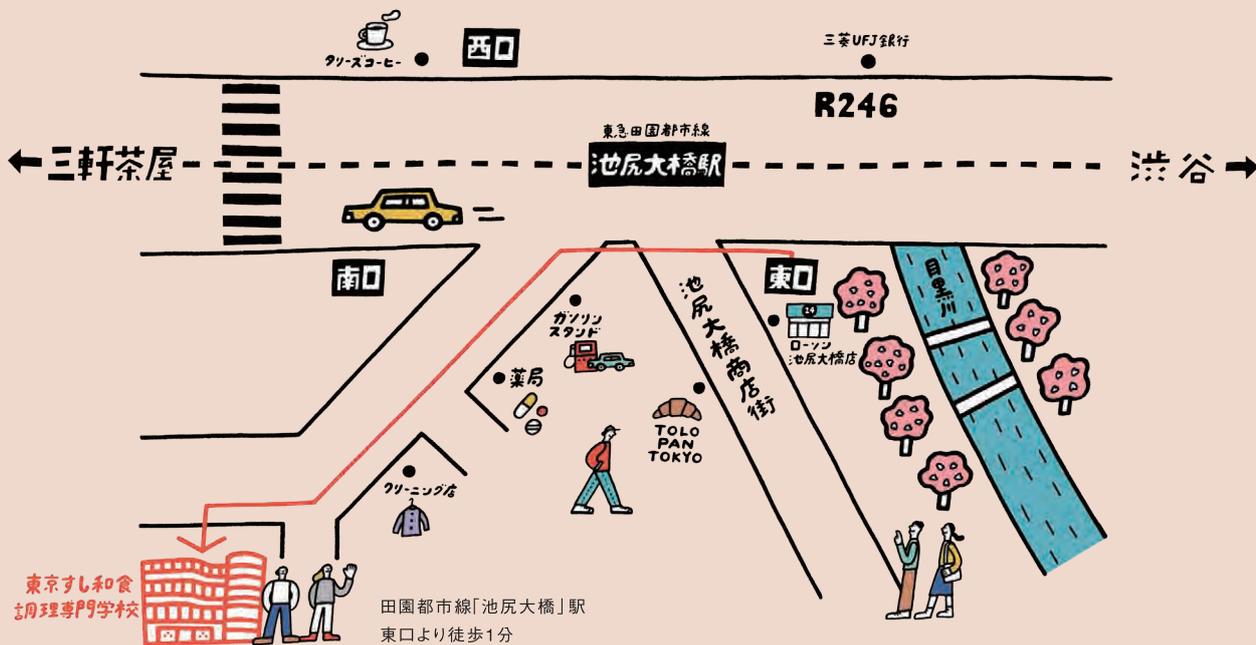
### VENTILATION



教室は出入口を開放しています。また、換気のよい屋外でも過ごせるよう屋上にテントも設置されています。



◎ 周辺地図





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

Tel: 03-5431-5961 (学校代表)

Mail: info@sushi-tokyo.jp

<https://sushi-tokyo.jp>

Tel: 0120-040-399 (入学相談室)



日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>  
10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL: (02)8772-7977 aiueo@nihonmura.com  
營業時間: 週一/六 9:00-17:00, 週二~五 9:00-21:00(日本遊學・留學諮詢, 採預約制。)

