

TOKYO COLLEGE OF SUSHI & WASHOKU

| 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 끌어들이어 아름답게 그릇에 담는 것, 세심한 서비스 등, 일본 특유의 'Omotenashi'를 모두 터득한 요리인이 일본 국내외에서 요구되고 있습니다.

2013年,和食被列入非物質文化遺產。著名的餐廳評級機構米其林也將“東京”評為世界最佳美食之都,日本的美食正受到全世界的矚目。在日式餐廳不斷進軍海外的同時,真正了解和食、壽司的人才也備受關注。能夠充分利用食材的特點進行精細、細膩的烹調、結合季節及自然的華美裝盤、周到的服務等,能夠真正領悟日本獨有的“Omotenashi”真髓的廚師正受到國內外的追捧。

2013年,和食被列入非物質文化遺產。著名的餐廳評級機構米其林也將“東京”評為世界最佳的美食之都,日本的美食正受到全世界的矚目。在日式料理不斷拓展海外的同時,能夠完全體現日本獨有的“Omotenashi”精神並且精通和食及壽司的廚師(例如:精緻且細膩地在料理中呈現食材的特性、結合季節及自然的裝盤藝術、周到貼心的服務等)正是全球渴望的人才。



Characteristics of learning



learning

1

A school focused on the comprehensive preparation of Japanese cuisine

The world of *washoku* (Japanese cuisine) is very diverse, from high-class *kaiseki ryori* (multi-course haute cuisine) to local cuisine, popular dishes such as ramen and curry, and elements that enhance the dining experience, such as sake and tableware. Students learn all aspects of *washoku*, greatly expanding their employment possibilities. All this is possible because we are a certified vocational school focused on *washoku*.

고급 가이세키 요리 및 향토 요리, 라멘이나 카레와 같은 국민식, 니혼슈와 그릇 등의 음식을 꾸며 주는 것까지 일식의 세계는 실로 다채롭습니다. 이 모든 것을 배우고 장래의 가능성을 크게 펼칩니다. 일식에 특화된 인가 전문 학교이기에 가능한 일입니다.

從高檔宴席菜肴及鄉土菜肴、以及日式拉麵及咖喱飯等國民食品、日本酒、到器皿等點綴美食的飾品，和食（日本料理）的世界實在豐富多彩。學習掌握這些技能，擴展未來的可能性——正因為是專門學習和食烹飪、獲得認可的專科學校才能夠做到。

從高檔宴席菜餚及鄉土菜餚、以及日本拉麵及咖喱飯等國民食品、日本酒、到器皿等點綴美食的飾品，和食（日本料理）的世界實在豐富多彩。學習掌握這些技能，擴展未來的可能性——正因為是專門學習和食烹飪、獲得認可的專科學校才能夠做到。

learning

2

The advantages of a small school

We are a small school with small classes—something rare among cooking schools. We are always looking at class progression and career paths that suit each student's characteristics. We also offer many tasting events where family members are invited. We aim to create a school that has a warm, at-home atmosphere.



조리계 학교 중에서는 보기 드물게 소수 인원제 클래스로 운영하는 작은 학교입니다. 학생 한 사람 한 사람의 개성에 적합한 수업 진행 및 진로처를 항상 생각하고 있습니다. 가족분을 초청한 시식회 등도 다수 개최합니다. 가정적인 분위기의 따뜻한 학교 만들기를 목표로 하고 있습니다.

本校是在烹饪类学校中少见的少数人数制班级的小规模学校。我们总是在考虑适合每一位学生个性的课程和未来的发展。此外，本校也举办许多邀请家人参加的品尝会等。我们致力于建立一所充满家庭气氛、充满温暖的学校。

本校是在烹饪类学校中少见的少数人数制班级的小规模学校。我们总是在考虑适合每一位学生个性的课程和未来的发展。此外，本校也举办许多邀请家人参加的品尝会等。我们致力于建立一所充满家庭气氛、充满温暖的学校。



learning

3

A practical school

The amount of time dedicated to practical training for washoku preparation in our two-year course is about 2 times more than at the washoku departments of general cooking schools. To meet industry demands, we emphasize hands-on training and actual meal preparation. On days when the classrooms are open, you can stay after school to practice. When you graduate from this school, you will be an immediate asset.

일식 조리 실습 시간은 일반 조리계 학교 (일식과) 에 비해 2년 간 약 2배입니다. 업계의 요구 사항에 부응하기 위해 '손을 움직이는 것', '만드는 것' 을 중시합니다. 교실 개방일에는 병과 후에 남아서 연습할 수도 있습니다. 즉전력이 졸업 시에 차이가 두드러지는 학교입니다.

在两年的学习期间，本校的和食烹饪实习时间约为一般的烹饪类学校（和食科）的2倍。为了满足业界的要求，我们重视“动手”和“创造”。在教室开放日，下课后也可以留下来练习。在立即发挥能力方面，本校是在毕业时便与他人拉开差距的学校。

在两年的学习期间，本校的和食烹饪实习时间约为一般的烹饪类学校（和食科）的2倍。为了满足业界的要求，我们重视「动手」和「创造」。在教室开放日，下课后也可以留下来练习。在立即发挥能力方面，本校是在毕业时便与他人拉开差距的学校。



Courses Outlines

Sushi and Washoku Course

— 2 years

Acquire practical skills to become an immediate asset in the washoku and sushi industries

In addition to mastering the specialized techniques of washoku and sushi, such as making traditional *Edo-mae nigiri* sushi (hand-formed sushi) and course cuisine prepared under the supervision of Ginza Kojyu restaurant, you will also learn about the various types of Japanese cuisine that are eaten on a daily basis, including curry, ramen, and Japanese-style Western cuisine. Students also study the cultural background and elements of washoku, such as tools, tableware, Japanese sweets and tea. Our aim is to train you to be chefs who can think flexibly from a variety of perspectives.

전통적인 에도마에시 쥐는 법 및 '긴자 코쥬' 를 갈수하는 가이 세키 요리의 조리법 등, 일식·초밥의 전문 기법을 습득할 뿐만 아니라 카레와 라멘, 일식풍 양식 등 일상적으로 먹는 다양한 일식에 대해서도 배웁니다. 또한 도구와 그릇, 화과자와 차 등 일식 문화 배경에 대해서도 학습하고 다양한 시점에서 유연하게 말할 수 있는 요리인을 목표로 합니다.

除了學習傳統的江戶前壽司的製作方法和「銀座小十」指導的宴席菜餚等和食及壽司的專業技術外，還學習咖喱飯、日式拉麵、日式西餐等日常生活中各式各樣的日本料理。另外，還學習道具、器皿、日式點心和茶等和食的文化背景，培養成為一名可以從各種角度靈活思考的廚師。

除了學習傳統的江戶前壽司的製作方法和「銀座小十」指導的宴席菜餚等和食及壽司的專業技術外，還學習咖喱飯、日本拉麵、日式西餐等日常生活中各式各樣的日本料理。另外，還學習道具、器皿、日式點心和茶等和食的文化背景，培養成為一名可以從各種角度靈活思考的廚師。

※ 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.

*It may carry out by online depending on class contents.

	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

Learn the advanced washoku and sushi knowledge and skills you need to start your own business

In addition to acquiring greater knowledge and skills than in the two-year course, you'll learn what is crucial when creating a restaurant, such as how customers respond to your cooking and how famous restaurants provide enjoyment to their customers. You'll also discover the secrets of how to make customers smile through the actual experiences of professional chefs, which cannot be taught in the classroom.

2년제보다 더욱 수준 높은 지식과 기술을 습득함과 동시에 '가게를 운영하는 데 중요한 것은 무엇인가'에 대해 배웁니다. 자신의 요리를 진정으로 맛있다고 평가받을 수 있는가, 유명 가게에서는 어떻게 손님에게 기쁨을 주고 있는가, 교실 안에서는 학습할 수 없는 프로 요리인으로서의 경험을 통해 손님이 미소를 지을 수 있는 비결을 탐구합니다.

在学习比2年制课程更高层次的知识和技术的同时，还将学习“对于开店最重要的是什么”。能否让顾客称赞自己做的菜好吃，有名的餐厅是怎样使客人高兴？对于仅在教室裡学不到的内容，通过作为专业厨师的体验，探索让顾客绽放笑容的秘诀。

在學習比2年制課程更高層次的知識和技術的同時，還將學習「對於開店最重要的是什麼」。能否讓顧客稱讚自己做的菜好吃，有名的餐廳是怎樣使客人高興？對於僅在教室裡學不到的內容，透過作為專業廚師的體驗，探索讓顧客綻放笑容的秘訣。



Curriculum Highlights



1st

Curriculum for the first year

During the first year you'll learn the basics of *washoku*, such as cultivating your sense of taste, which is essential for a chef. You'll also be trained in how to use Japanese knives, the basics of *dashi* (soup stock), and cooking methods such as simmering, frying, steaming and grilling. Off-campus training will allow you to learn more about ingredients. We will also introduce you to the diversity of *washoku*—such as ramen and curry, as well as *washoku* culture—to widen your culinary realm, which is necessary for the second year and beyond.

1년차에는 일식의 기초를 배웁니다. 요리인으로서 중요한 미각 능력을 기르고 일본 식칼 사용법과 맛국물(밀바탕 국물)의 기본, '조림', '튀김', '찜', '구이'의 조리 방법을 습득합니다. 식재료를 잘 이해하기 위한 교외 연수 체험도 마련되어 있습니다. 또한 라멘 및 카레와 같은 일식의 다양성과 일식 문화에도 접하며 2년차 이후에 평가받을 요리 아이디어를 깨우기를 늘려 나갑니다.

1 年级学习和食烹饪的基础。培养作为厨师非常重要的味觉。学习日式菜刀的使用方法和「出汁」(高汤)的基本知识，掌握「煮」「炸」「蒸」「烤」的烹饪方法。为了更好地了解食材，也会体验校外进修。另外，还会接触日式拉面和咖喱饭等日本料理的多样性及其文化，增加 2 年级以后尝试的菜肴创作的线索。

1 年級學習和食烹飪的基礎。培養作為廚師非常重要的味覺，學習日式菜刀的使用方法和「出汁」(高湯)的基本知識，掌握「煮」「炸」「蒸」「烤」的烹飪方法。為了更好地瞭解食材，也會體驗校外進修。另外，還會接觸日本拉麵和咖喱飯等日本料理的多樣性及其文化，增加 2 年級以後嚐試的菜餚創作的線索。



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 Sushi 와 Washoku 의 기초 조리 기법을 습득합니다. 다양한 기술을 세밀하게 반복해서 익힘으로써 작업 스피드와 완성미까지 실천의장에서 인정받을 수 있는 레벨을 목표로 합니다.

通过彻底扎实的反复练习，首先掌握寿司和和食的基础烹饪技术。通过不断反复练习精心掌握各种技术，力争从作业速度到成品的完美度都能达到实际职场认可的水准。

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。



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。



Lectures

Students obtain knowledge such as food sanitation and nutrition which is required for a cooking license. They also learn 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.

식품 위생 및 영양학 등, 조리사 자격에 필요한 지식을 습득합니다. 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。

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、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

You'll learn about *washoku* in the broader sense, from high-class course cuisines to popular dishes, to gain an understanding of the essence of Japanese cuisine. Whether you are studying techniques to serve seasonal ingredients in the best possible form or how dishes from overseas evolved into Japanese cuisine, at the heart of it all is the spirit of *omotenashi* (hospitality). Through practical training, students will become uncompromising chefs who always aim to impress their customers.

고급 가이세키 요리부터 대중적인 요리까지 일식을 폭넓게 배우고 일본 요리의 본질을 이해합니다. 사계절의 제철 식재료를 최상의 형태로 제공하기 위한 기술 연구도, 해외에서 유래된 요리를 새로운 일식으로 독자적으로 진화시킨 원동력도 그 근간에 있는 것은 '오모테나시' 정신. 실천적인 실습을 통해 항상 손님의 감동을 지향하고 타협하지 않는 요리인을 목표로 합니다.

从高档宴席到大众菜肴，广泛学习和食，理解日本料理的真髓。无论是以最好的形式提供四季各具特色食材的技能研究，还是将源自海外的菜肴作为新的日本美食独自进化的原动力，其根基都是“服务”之心。通过实践性实习，始终以使顾客感动为目标，旨在成为一名不折不扣的优秀厨师。

從高檔宴席到大眾菜餚，廣泛學習和食，理解日本料理的真髓。無論是以最好的形式提供四季各具特色食材的技能研究，還是將源自海外的菜餚作為新的日本美食獨自進化的原動力，其根基都是「服務」之心。透過實踐性實習，始終以使顧客感動為目標，旨在成為一名不折不扣的優秀廚師。



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

Pick up curriculum

Specialized Washoku Practical Training

Under the supervision of the staff at Ginza Kojyu restaurant, you'll learn about course cuisine, starting with appetizers, followed by bowl dishes, sashimi, simmered dishes, grilled dishes, rice and dessert. All the wonderful aspects of washoku are condensed into this course, including cooking with seasonal ingredients, preparing a menu, selecting tableware, and presentation.

전체 요리로 시작하여 국 요리, 생선회, 구이, 조림, 밥, 후식 등이 제공되는 가이세키 요리를 '긴자 코쥬'의 감수 아래에서 학습합니다. 계절 식재료에 맞는 조리법, 메뉴 작성, 그릇 선정, 플레이팅 등 일식의 모든 유희함이 여기에 응축되어 있습니다.

对于提供从开胃小菜开始到“椀物”(汤类)、生鱼片、烧烤、炖菜、米饭以及甜品的宴席菜肴,在“銀座小十”的指导下学习。选用应季食材的烹饪、菜单的制作、器皿的选定、摆盘等,所有和食的精华都凝聚在这里。

對於提供從開胃小菜開始到「椀物」(湯類)、生魚片、燒烤、燉菜、米飯以及甜品的宴席菜餚,在「銀座小十」的指導下學習。選用應季食材的烹飪、菜單的製作、器皿的選定、擺盤等,所有和食的精華都凝聚在這裡。



Curriculum Highlights

2nd Curriculum for the second year



Specialized Sushi Practical Training

Sushi is one of the best-known types of *washoku*. Although the preparation of sushi is often thought to be simple, it is no exaggeration to say that it is the ultimate *washoku* in terms of the depth of the preparation of the rice and the ingredients. In this course, we will focus on *Edo-mae nigiri*, and also learn about other forms of sushi such as *chirashi* and *inari* that have originated as local cuisine.

일식 중에서 가장 많이 알려진 요리가 '초밥'입니다. 그 조리법은 단순하다고 여겨지기 쉽지만, 사리(밥알)만들기와 네타(초밥 재료) 준비 과정의 깊이는 '궁극의 일식'이라 해도 과언이 아닙니다. 이곳에서는 에도마에니가리를 중심으로 치라시와 유부 초밥 등 향토 초밥에 대해서도 배웁니다.

在日本料理中，“寿司”的知名度最高。虽然人们容易认为其制作方法非常简单，但是寿司饭团的制作和准备主料的深奥即使用“终极日本料理”来形容也不为过。我们以江户前手擀寿司为中心学习，此外还要掌握散寿司和稻荷寿司等乡土寿司的制作方法。

在日本料理中，「寿司」的知名度最高。雖然人們容易認為其製作方法非常簡單，但是壽司飯團的製作和準備主料的深奧即使用「終極日本料理」來形容也不為過。我們以江戶前手擀壽司為中心學習，此外還要掌握散壽司和稻荷壽司等鄉土壽司的製作方法。



Washoku and Life, Washoku Culture

Washoku has taken root in our culture and lifestyles in a diverse way. Soba restaurants and diners near train stations are an integral part of our daily lives, and Japan's fermented food culture has influenced what is served at dinner tables in Japan since ancient times. You'll pursue new possibilities for washoku under the themes of lifestyle and culture.

일식은 다양하게 우리의 일상과 생활 문화 속에 뿌리를 내리고 있습니다. 역 근처에 있는 소바 전문점이나 정식집은 일상 생활에 빼놓을 수 없는 존재이며 오래전부터 이어진 발효식 문화는 지금도 일본의 식탁에 자리잡고 있습니다. 이곳에서는 생활과 문화를 테마로 일식의 새로운 가능성을 추구합니다.

和食丰富多彩，在我们的日常生活和日本文化中根深蒂固。车站旁的荞麦面馆和套餐店是我们生活中不可或缺的存在，源自古老时代的发酵饮食文化至今也使日本的餐桌绚丽多彩。我们以生活和文化为主题，探索和食新的可能性。

和食豐富多彩，在我們的日常生活和日本文化中根深蒂固。車站旁的蕎麥麵館和套餐店是我們生活中不可或缺的存在，源自古老時代的發酵飲食文化至今也使日本的餐桌絢麗多彩。我們以生活和文化為主題，探索和食新的可能性。



Curriculum Highlights



3rd

Curriculum for the third year

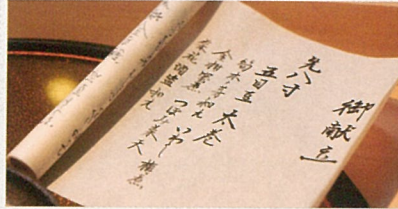
Students develop their creativity and originality in cooking, and learn practical aspects in restaurant-style classes with invited guests. You'll also learn more advanced techniques and premium ingredients to gain more experience as chefs. The theme for the whole year is "What is the future of Japanese cuisine?" Through this course, you'll discover how to properly read the times, and think flexibly about new dishes and how to operate a restaurant, which can be used when starting a business.

요리에 대한 발상력·독창력을 기르고 손님을 초청한 점포 형식의 수업을 통해 실천적으로 학습합니다. 더욱 수준 높은 기술과 고급 식재료를 배우고 요리인으로서의 경험치를 높입니다. 1년간의 테마는 '앞으로의 일식이란 무엇인가'를 의식하는 것. 시대를 이해하고 유연한 발상으로 새로운 요리의 점포의 형태에 대해 생각하여 장래의 독립 개업에 활용합니다.

培养对烹饪的想象力和创造力，采用邀请顾客的餐厅形式上课，开展实践性学习。同时还学习更高水平的技术和高档食材，提高作为厨师的经验值。1年期间的主题是意识到“今后的和食是什么”。解读时代，以灵活的想法思考新的菜肴和餐厅的形式，并活用于将来的独立开业。

培養對烹飪的想像力和創造力，採用邀請顧客的餐廳形式上課，開展實踐性學習。同時還學習更高水平的技術和高檔食材，提高作為廚師的經驗值。1年期間的主題是意識到「今後的和食是什麼」。解讀時代，以靈活的想法思考新的菜餚和餐廳的形式，並活用於將來的獨立開業。





Pick up curriculum

Advanced Culinary Practical Training

Japan has an abundance of ingredients, and cooking methods have evolved to suit the characteristics of each ingredient. In this course, you'll learn how to fully utilize the ingredients and how to enhance them into "more than just ingredients" through the advanced skills of chefs suited for each ingredient.

식재료가 풍부한 일본에서는 그 조리법도 각각의 특징에 맞춰 발전해 왔습니다. 재료 그 자체의 매력을 끌어낼 뿐만 아니라 재료의 개성에 맞는 요리인의 고도 기술이 '그 이상의 식재료'로 승화시켜 나가는 과정을 이곳에서 배웁니다.

在食材丰富的日本，其烹饪方法也是结合各种食材的特点发展起来的。我们不仅要展现食材本身的魅力，还要学习作为一名厨师结合食材个性的高度技能向“超越食材”昇華的過程。

在食材丰富的日本，其烹饪方法也是结合各种食材的特点发展起来的。我们不仅要展现食材本身的魅力，还要学习作为一名厨师结合食材个性的高度技能向“超越食材”昇華的過程。



Curriculum Highlights

3rd

Curriculum for the third year



Restaurant Research

There are many different types of Japanese restaurants in the world, from high-class luxurious traditional restaurants to conveyor-belt sushi restaurants and specialty restaurants. However, there are many common factors that make a restaurant popular. You'll study various types of restaurants, not only in terms of their cooking, but also in terms of customer service and management.

고급 요정을 비롯해 회전 초밥, 전문점 등 일식의 점포 형태는 세계에서도 유례가 없을 만큼 다채롭습니다. 하지만 인기 점포가 되는 이유에는 많은 공통 사항이 있습니다. 조리뿐만 아니라接客과 경영면에 이르기까지 다양한 요리 점포에 대해 연구합니다.

从高档餐厅到回转寿司及专卖店等，日式餐厅的形态丰富多彩，在世界上也堪称独一无二。然而成为受欢迎的餐厅的理由有很多共同点。不仅是烹饪，从待客到经营等，对各种餐厅进行研究。

從高檔餐廳到迴轉壽司及專賣店等，日式餐廳的形態豐富多彩，在世界上也堪稱獨一無二。然而成為受歡迎的餐廳的理由有很多共同點。不僅是烹飪，從待客到經營等，對各種餐廳進行研究。



Washoku and Lifestyle 2

This course examines how the *washoku* we eat in our daily lives will change, and how to create new staple dishes. Students learn to look beyond preconceived notions and study not only the taste of a dish but also how to eat and sell it—including plating and how to make dishes photogenic—cultivating the ability to propose and imagine.

일상 속에 있는 일식이 앞으로 어떻게 변화할 것이며 새로운 정학을 만들 수 있는지에 대해 고찰합니다. 기존의 개념에서 벗어나 맛뿐만 아니라 먹는 법과 판매법, 사진 촬영 기법 등에도 접근하여 제안력과 상상력을 기릅니다.

考察日常生活中的和食今后将会发生怎样的变化，是否会产生新的形态。脱离原有概念，不仅是味道，还探索吃法和销售方法以及照片的拍摄方法等，培养提案能力和想象力。

考察日常生活中的和食今後將會發生怎樣的變化，是否會產生新的形態。脫離原有概念，不僅是味道，還探索吃法和銷售方法以及照片的拍攝方法等，培養提案能力和想像力。



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 고유의 교육 프로그램을 준비. 연수 여행이나 가이세키 요리 체험, 도사락 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。

為了深入探究 Washoku、Sushi 的世界，本校特別規劃了獨家教育課程。研修旅遊、懷石料理體驗以及便當販售會等一般課程難以獲得的體驗正等著您。

1

Special curriculum

Student Restaurant

The school building turns into a restaurant serving Kaiseki-ryori & Sushi, and it brilliantly received and packed out. Second-year students from each course offered a Seasonal Kaiseki Course and an Omakase Nigiri Course, etc. 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.

학교 건물에 이틀간 '가이세키', '초밥' 점포를 개설, 매년 만원사래의 대성황을 이루었습니다. 각 코스의 2학년 학생들이 '계절 가이세키 코스'와 '오마카세 초밥 코스'를 제공. 계절의 식재료를 사용하여 학생들이 정성 어린 요리를 대접하며 지금까지의 학습 성과를 선보였습니다.

届时，校舍将会变为“怀石”、“Sushi”等店铺，出现了满座限客的空前盛况。各课程2年级学生提供“季节性怀石宴席”、“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顾客，尽展所学成果。

校舍變身為「懷石」「壽司」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』，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 500년 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。



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 강의 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活动。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

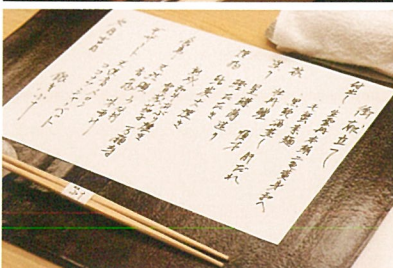
Kaiseki ryori experience

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 2 번 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.

本校的理念是“要想變成一流的廚師，就一定要有流的體驗”。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，高檔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



SHIN Seungyong

— Korea



Eating has always been a passion of mine, and my hobby was finding delicious restaurants. The first time I was exposed to washoku, the delicate taste and the beauty of the appearance impressed me. "It would be cool if I could make such dishes myself," I thought. Since I wanted to acquire authentic skills and knowledge, coming to Japan was my only choice. Although I had almost no experience in cooking, the school started by teaching me very simple, basic techniques, so it has been fun to see myself gradually improving. The first time I made a tamagoyaki (Japanese rolled omelet), it was nothing to be proud of. As I continued practicing, though, I became better at it, which makes my heart dance. I'll devote myself to learning various cooking methods.

어릴적부터 먹는 것을 정말 좋아해, 어른이 되고서는 맛있는 음식점을 찾아다니고 했습니다. 그 중에서도 처음 일식을 접했을 때, 맛의 섬세함과 정갈한 걸모습에 감동하였습니다. 단순히 "이런 음식을 직접 만들 수 있다면 멋있겠다" 라는 생각을 하게 되었죠. 일본 요리를 배우려면 본고장에 가자, 라고 결심하고 일본에 왔습니다. 요리 경험은 전혀 없었지만, 학교에서는 아주 기초적인 부분부터 하나하나 배울 수 있어 매일매일이 새롭고 즐겁습니다. 수업에서 처음 계란말이를 배웠을 때 전혀 예쁘게 말지 못했던 것이, 반복해 연습을 하니 점점 예쁘게 되는 것이 굉장히 기쁩니다. 더욱더 열심히 해서 여러 조리법을 습득 해 나가고 싶습니다.

我很喜欢美食, 寻找各种美食店也是我的兴趣。第一次品味和食时, 不论味道还是外观, 都非常细腻与讲究, 让我很是感动。如果我也能做出这样的料理, 肯定很厉害。想着要学习的话就要学习正宗的, 于是来到了日本。我虽然没有什么料理的经验, 但学校是从最简单的技能开始一点一点慢慢地学习, 慢慢地掌握。还记得第一次做日式煎鸡蛋时, 刚开始都做得不好, 练习过很多次, 最后能够做出很漂亮的煎鸡蛋时真的很开心! 我要继续努力, 学习各种各样的料理技术和知识。

我很喜欢美食, 寻找各种美食店也是我的兴趣。第一次品味和食时, 不论味道还是外观, 都非常细腻与讲究, 让我很是感动。如果我也能做出这样的料理, 肯定很厉害。想着要学习的话就要学习正宗的, 于是来到了日本。我虽然没有什么料理的经验, 但学校是从最简单的技能开始一点一点慢慢地学习, 慢慢地掌握。还记得第一次做日式煎鸡蛋时, 刚开始都做得不好, 练习过很多次, 最后能够做出很漂亮的煎鸡蛋时真的很开心! 我要继续努力, 学习各种各样的料理技术和知识。



LIN Tsu-Ling

— Taiwan



The first trial lesson I participated in was a soba-making experience. It was my first time making soba. Although it was more difficult than I thought it would be, senior students helped me and I enjoyed the experience. I was also worried about my Japanese, but the students made me feel welcome! Now that I have enrolled, there are many first-time experiences such as learning how to cut fish. It is hard work but fun and fulfilling at the same time. I want to improve my Japanese and master various cooking techniques as soon as possible.

처음으로 참가한 체험입학이 메밀국수 (소바) 를 만드는 체험이었어요. 메밀국수를 만드는 것이 처음이다 보니, 생각했던 것 보다 굉장히 어려웠는데, 재학생 선배들이 도와주셔서 즐겁게 만들 수 있었습니다. 그 때에는 일본어도 불안감이 있었는데, 선배들 덕분에 무사히 체험하였죠. 입학한 지 지금은, 생선 다듬기부터 시작해서 매일이 새로운 도전입니다. 일한 하루하루를 보내고 있어요. 일본어 실력도 더욱더 높여서 하루빨리 여러 조리법을 터득하고 싶습니다.

我第一次參加的學校的體驗活動是做蕎麥面, 這也是我第一次體驗做蕎麥面, 比想象中的要難很多, 但是當天活動都有在校生的前輩們幫忙製作, 整個過程都很充實快樂! 那時候日語不是很好, 一開始也挺擔心自己能不能完成, 但都有前輩們在, 所以完全沒有問題! 從入學到現在, 魚的處理等學習的內容盡是第一次接觸的內容, 每天都過得很充實! 我想要提高自己的日語能力, 盡早掌握各種烹飪技術!

我第一次參加的學校的體驗活動是做蕎麥面, 這也是我第一次體驗做蕎麥面, 比想象中的要難很多, 但是當天活動都有在校生的前輩們幫忙製作, 整個過程都很充實快樂! 那時候日語不是很好, 一開始也挺擔心自己能不能完成, 但都有前輩們在, 所以完全沒有問題! 從入學到現在, 魚的處理等學習的內容盡是第一次接觸的內容, 每天都過得很充實! 我想要提高自己的日語能力, 盡早掌握各種烹飪技術!



CHEN Bailin
— China



When I talked to a teacher at my Japanese-language school about wanting to study Japanese cuisine, they immediately introduced me to this school. I attended an event where we ate dishes that senior students had made. I was really impressed by the authentic flavors, which were unlike anything I had ever tasted before. The classes are small and the teachers are kind and attentive to each student, so you need not worry even if you don't have any cooking experience. My second year is even more exciting than the first, since I'm able to learn more advanced techniques. My goal is to find a job in Japan and become a full-fledged chef!

일식을 배우고 싶어 일본어선생님께 상담했더니, 바로 알려주신 게 이 학교였습니다. 「선배들이 만든 요리」를 시식하는 이벤트에 참가했을 때, 이제까지 먹어 본 일본요리와는 전혀 다른 본격적인 맛이 매우 감동했습니다! 클래스는 소수인원제, 요리의 경험이 없어서 선생님들께서 한 명 한 명 친절하고 세세하게 가르쳐 주십니다. 2학년이 되고부터는, 1학년 때 보다도 더 본격적인 요리를 배울 수가 있어 매일매일이 자극적이고 즐겁습니다. 일본에서 취직해서 멋진 요리인이 되는 것이 목표입니다!

我很想學日本料理，找學校的時候諮詢過日語學校的老師，老師馬上就介紹了這所學校。參加了學校的體驗活動，品嚐了前輩們做的料理，正宗的味道至今依舊給我留下深刻的印象！學校是少人數班制，老師也都非常親切且細心地教導每一位學生，所以沒有料理經驗也不用擔心。我要努力學習，將來成為能夠獨當一面的料理職人。

我很想學日本料理，找學校的時候諮詢過日語學校的老師，老師馬上就介紹了這所學校。參加了學校的體驗活動，品嚐了前輩們做的料理，正宗的味道至今依舊給我留下深刻的印象！學校是小班制，老師也都非常親切且細心地教導每一位學生，所以沒有料理經驗也不用擔心。我要努力學習，將來成為能夠獨當一面的料理職人。

PHINITBUT VIPAVADEE
— Thailand



The first time I tasted authentic Japanese food was while I was a university student when I came to Japan for a family trip. I was shocked at how different it was from the Japanese food I had eaten in Thailand. The fish was so fresh and there were so many cooking methods. I never thought eating would be so much fun. I graduated from university in Thailand and got a job, but my desire to learn Japanese cuisine grew daily, so I quit my job and came to Japan to study. Every day has been a challenge since I entered this school. There are times when I get upset because I can't do something well, but I'm able to keep up because the teachers give me tips and patiently show me the correct way. I'm always trying to learn the teacher's techniques by heart. This year I'll finally start looking for a job, so I will do my best!

대학생 때 가족과 함께 일본여행을 했습니다. 그 때 처음 먹은 일본요리는 정말 잊을 수가 없어요. 태국에서 먹어 본 것과는 너무나 달랐죠. 낯선 요리도 너무 신나고, 먹는 방법도 정말 다양했어요. 먹으면서 즐겁다, 라고 느꼈습니다. 태국에서 대학을 졸업하고 취직도 했습니다만, 일본요리를 배우고 싶은 마음이 떠나질 않았어요. 일본에 유학을 가자, 라고 결심하고 일을 그만두었습니다. 이 학교에 입학하고는, 정말 매일이 도전입니다. 잘 되지 않아 낙담도 자주 하지만, 선생님께서 하나하나 가르쳐 주시며 방법을 보여주시기 때문에, 열심히 따라 하고 있습니다. 선생님의 기술은 하나도 빠짐없이 머릿속에 새기고 있어요! 올해부터 시작된 취직활동도 열심히 해서 꼭 일본에서 취직하고 싶습니다!

大學的時候和家人一起來日本旅遊時，第一次品嚐了正宗的日本料理。這與在泰國時吃的日本料理完全不一樣，讓我很吃驚！魚都非常新鮮，吃法也多種多樣。大學畢業後也工作了，但想學習日本料理的想法總是揮之不去，於是辭掉了工作，決定去日本留學。進了這家學校後每天對我來說都是挑戰，有時候也會因為做不好而失落，但老師會慢慢地做給我們看，告訴我們製作技巧等，最後總能做到的。每次都能像這樣牢牢地記住老師所教的技術！今年開始要準備就業了，我會加油的！

大學的時候和家人一起來日本旅遊時，第一次品嚐了正宗的日本料理。這與在泰國時吃的日本料理完全不一樣，讓我很吃驚！魚都非常新鮮，吃法也多種多樣。大學畢業後也工作了，但想學習日本料理的想法總是揮之不去，於是辭掉了工作，決定去日本留學。進了這家學校後每天對我來說都是挑戰，有時候也會因為做不好而失落，但老師會慢慢地做給我們看，告訴我們製作技巧等，最後總能做到的。每次都能像這樣牢牢地記住老師所教的技術！今年開始要準備就業了，我會加油的！



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 and 知識。



OKUDA Toru

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

在日本的高级餐厅等处学习日本料理约10年。在东京银座开设了“银座 小十”。自《米其林东京指南》创刊以来，连续7年被评为最高级别的三星餐厅。2013年在巴黎开设的“奥田”也在开张不久便被《米其林法国版》评选为星级餐厅。作为代表日本的厨师而闻名于世。还拥有众多著书。

在日本的高级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年被評為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

WATANABE Masaru, 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 이렇게까지 평가받고 있는 것은 단순히 요리의 맛이나 건강에 좋기 때문만은 아닙니다. 일본 요리에는 예로부터 연구를 거듭해온 국물이거나 간장, 된장 등의 발효 조미료, 나아가 사계절을 중시해서 그릇에 담는 것이나 그릇에 대한 배려 등, 세계적으로도 특별한 조리 기술과 Omotenashi 정신이 많이 있습니다. '진짜 Sushi 와 Washoku'를 배운다는 것은 그 문화나 환경도 함께 배우는 것이며, 일본에서만 배울 수 있습니다. 본교는 '진짜 Sushi 와 Washoku'를 학습'하는 일본 최초의 학교입니다. 유학생 여러분께서도 일본 특유의 제조법과 Omotenashi 정신과 함께 '본래의 Sushi 와 Washoku'를 본교에서 배워 국가 자격인 '조리사 면허'도 취득해 '진정한 Sushi Washoku' 요리인으로서 세계적으로 활약했으면 합니다.

寿司和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“正宗壽司和和食”專業廚師。



Percentage of overseas students graduating

Percentage of overseas

students finding

employment in Japan (Last 2 years)

100% of all job seekers



졸업생(유학생)의 진로 상황

일본에서의 취업 내정률 100%(취업 희망자 대비)

毕业生(留学生)的就业情况

在日本的就业率 100%(希望就业者)

畢業生(留學生)的就业情况

在日本的就业率 100%(希望就业者)

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 출입국재류관리청에서의 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 지원해주는 체제를 갖추고 있습니다.

在国外生活必然会有诸多的不安。水野学園在出入国在留管理厅的各种手续、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，例如出入國在留管理廳的各種手續、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 ten 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 10년 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 10 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 10 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 '와케트쿠야마'. 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

LIN Ting Yu
— Taiwan



| Work at *SUSHI KIMURA*

As a foreigner, I used to think that sushi was only made using fresh raw fish. This misconception was shattered when I came across “aged sushi”, the main menu of the restaurant I currently work for. I was very curious about how aged sushi was made, so while I was a student I contacted the owner directly and asked to be hired as a part-timer. From there, I worked very hard, and thankfully I got a full-time position after graduation. It makes me feel very happy when the owner compliments my techniques when I practice after the work time. I want to improve more!

저는 외국인이기때문에, 초밥이라 하면 신선한 생선으로 만들어야 하는 요리라고 생각했었어요. 그 고정관념을 바꾼 것이 지금 일하는 가게의 메인 메뉴인 「숙성초밥」입니다. 「도대체 어떻게 만드는 것이지?」란 호기심으로, 학생 때에 사장님께 직접 연락을 해서 아르바이트로 써 달라고 부탁했죠. 그 때부터 열심히 일해서, 졸업할 때 사장님의 정서원으로 일하지 않겠냐는 이야기에 너무나 기뻐했습니다. 가게가 영업을 마친 후, 매일 열심히 연습해서 존경하는 사장님으로부터 「좋아졌다」라는 말을 들을 때가 최고로 행복합니다! 더욱더 실력을 높이고 싶어요.

對我來說，一提到壽司只會想到「生魚」。而這家店的「熟成壽司」顛覆了我對壽司的認識。「到底是怎麼做的」，出於好奇，當時我直接給店長電話，讓我在店裏打工。畢業後能被正式錄用，真的很高興！營業結束後也留下來不停地練習，當被店長誇獎說「不錯」的時候很有成就感！我想要進一步提升自己，成為有主動性的優秀員工！

對我來說，一提到壽司只會想到「生魚」。而這家店的「熟成壽司」顛覆了我對壽司的認識。「到底是怎麼做的」，出於好奇，當時我直接給店長電話，讓我在店裏打工。畢業後能被正式錄用，真的很高興！營業結束後也留下來不停地練習，當被店長誇獎說「不錯」的時候很有成就感！我想要進一步提升自己，成為有主動性的優秀員工！

CHOY Wei Kheen
— 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 일반다시(一番出汁 / 첫번째로 우려낸 다시국물), 이반다시(二番出汁 / 일반다시를 우려내고 남은 재료들로 다시 한번 우려낸 다시국물)를 뽑아, 요리장님에게 맛보기 검사를 받는 것. 매일 해오니 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，「我要不斷積累經驗，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，「我要不斷積累經驗，從而掌握如料理長一般的技能」。

JUNG Jiyoung
— Korea



| *SUSHI KOTEI / SUSHI MIZUTEI* As owner (in Korea)

My dream was to open my own restaurant in Korea. After graduation from Tokyo College of Sushi & Washoku, I worked at a sushi restaurant in Seoul. The boss of the restaurant gave me a lot of advice on how to run my own place. When I opened my first restaurant, I had a hard time figuring out what Koreans value in food, but through trial and error I was able to decide on the format I have today. Last year we opened our second restaurant, and this fall we plan to open a third one with a slightly different price range. I will do my best to meet the expectations of our customers.

졸업 후, 여의도의 초밥전문점에서 일을 하며 한국의 식재료를 공부하였습니다. 그 곳 사장님께도 독립준비에 많은 조언을 받아, 1년 후 꿈이었던 1호점을 내었습니다. 처음에는 한국인의 '식'에 대한 가치관을 파악하는 것이 어려웠지만, 여러 메뉴를 고안하며 제 가게만의 컨셉을 잡았죠. 작년엔 2호점을 오픈, 그리고 올해 가을엔 3호점을 오픈 예정입니다. 손님들의 기대에 부응하도록 노력하겠습니다.

开店是我的梦想。毕业后就到首尔的寿司店工作，那时店长给了我许多开店的建议。刚开业时，我在了解韩国人的饮食价值观上花了许多功夫，经过多次尝试后成就了如今的店面。去年开张了第二家分店，今年秋季也计划开张不同价位的第三家分店。今后也将继续努力，希望能满足客人的期待！

開店是我的夢想。畢業後就到首爾的壽司店工作，那時店長給了我許多開店的建議。剛開業時，我在了解韓國人的飲食價值觀上花了许多功夫，經過多次嘗試後成就了如今的店面。去年開張了第二家分店，今年秋季也計劃開張不同價位的第三家分店。今後也將繼續努力，希望能滿足客人的期待！



Environment

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, Sushi와 Washoku 의 조리에 적합한 전문적인 교육 설비가 잘 갖춰져 있습니다.

烹饪实习室设有专供品尝用的和食柜台, 配备有最新的烹饪仪器及设备, 寿司和和食专用的烹饪教育设备非常完善。

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	1,600,000JPY
2nd year, 3rd year	1,500,000JPY

※ 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
1년차	1,600,000 엔
2년차, 3년차	1,500,000 엔

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

유학생을 위한 장학금 제도

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

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	1,600,000 日圓
2 年級、3 年級	1,500,000 日圓

※ 1 年級的學費中包含入學費。
 ※ 除了上述學費以外，還需繳納「教材費」和「其他學雜費」。

以留学生为对象的奖学金制度

	水野学園留學生獎學金制度	水野学園留學生特待生制度
減免額	1 年 2 次 (4 月末、10 月末), 支給金額分別是 15 萬日圓 (仅限第 1 學年)	學費 40 萬日圓減免 (最長 3 年)
選考標準	書面資料審核 (被判斷為十分難以負擔學費的人士)	① 入學考試成績 ② 文件考選

學費 · 獎學金

所需學費和其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。

學費

	學費
1 年級	1,600,000 日圓
2 年級、3 年級	1,500,000 日圓

※ 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「其他學雜費」。

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



Our prevention of infection measures for COVID-19

We're carrying out prophylaxis and countermeasure for COVID-19 based on the sanitation management manual Ministry of Education made for COVID-19. We're considering that our students can spend their school lives safely.

본교에서는 문과학생이 계재한 COVID-19 에 관한 위생관리 매뉴얼에 따라, COVID-19 감염예방대책을 실시하여, 학생 여러분이 안심하고 학교생활을 보낼 수 있도록 노력하고 있습니다.

本校基于日本文部科学省所作的新型肺炎感染症相关的卫生管理手册等, 实施新型肺炎感染预防措施, 以让学生的校园生活安全、放心。

本校基於日本文部科學省所作的新型肺炎感染癥相關的衛生管理手冊等, 實施新型肺炎感染預防措施, 以讓學生的校園生活安全、放心。

FACE MASKS



At school, all of teachers, staffs and students have to wear facemask.

교내에서는, 학생 및 교직원 모두가 반드시 마스크를 착용합니다.

在校内, 全体学生及教职工必须佩戴口罩。

在校内, 全體學生及教職工必須佩戴口罩。

DISINFECTION



We completely get all people who enter our school to disinfect their hands with disinfection liquid in front of each entrance.

학교건물 입구와 각 교실 앞에 손소독을 설치하여, 입실전 소독을 철저히 하고 있습니다.

校区及各教室门口前放置有手部消毒液, 彻底做到进入室内前杀菌消毒。

校區及各教室門口前放置有手部消毒液, 徹底做到進入室內前殺菌消毒。

TEMPERATURE CHECK



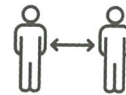
We're checking each body temperature of all people who enter our school with thermography camera at the entrance.

등고시에는 전원 열화상 카메라와 비접촉 체온계로 체온 측정을 실시하고 있습니다.

全体学生上学时用红外测温摄像机或体温枪进行测温。

全體學生上學時用紅外測溫攝像機或體溫槍進行測溫。

SOCIAL DISTANCING



We ask them to keep the social distance when they use public space.

함께 쓰는 공간에서는 일정 거리를 유지하여 이용하도록 지도하고 있습니다.

在公共空间里保持一定距离。

在公共空間裏保持一定距離。

VENTILATION



The doors of all classrooms open always. And, we put tents in the roof garden for students to spend outside.

교실은 앞뒤문을 개방하여 환기를 철저히 하고 있습니다. 또, 실외 공간도 자주 이용할 수 있도록 학교 정원에 텐트도 설치하고 있습니다.

教室出入门保持敞开。户外设有遮阳篷, 以让学生在通风良好的户外自由活动。

教室出入門保持敞開。戶外設有遮陽蓬, 以讓學生在通風良好的戶外自由活動。



• Access

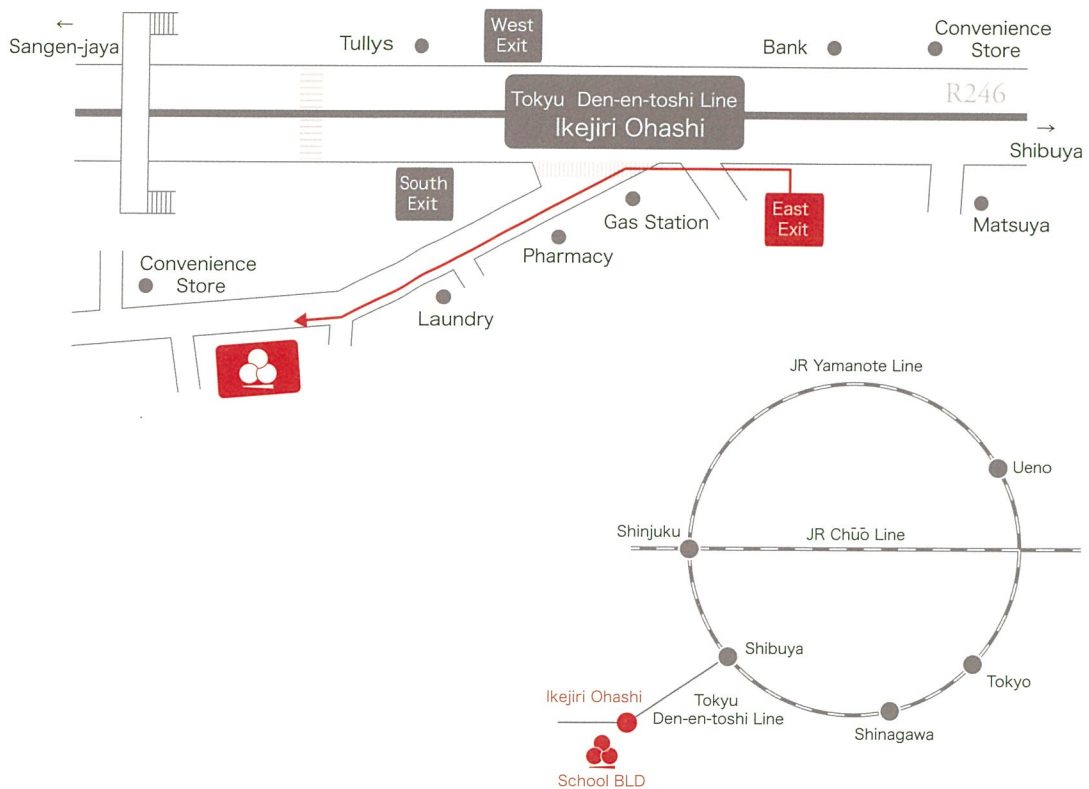
Located next to Shibuya in the heart of Tokyo

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”。
东急田園都市線“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 池尻大桥站 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

We're distributing the latest news about our college on SNS! Have a look at them.

학교의 최신정보를 SNS 에 포스팅중입니다! 많은 관심 부탁드립니다!

学校的最新信息正在 SNS 上发布中! 欢迎随时关注!

學校最新信息正在 SNS 上發佈中! 歡迎隨時關注!

