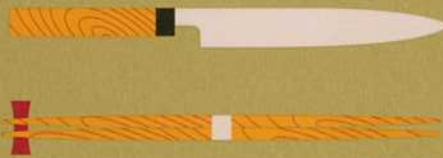
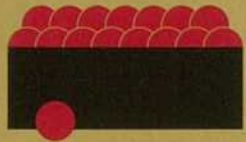


Tokyo College of
SUSHI & WASHOKU
2023



東京すし和食調理専門学校

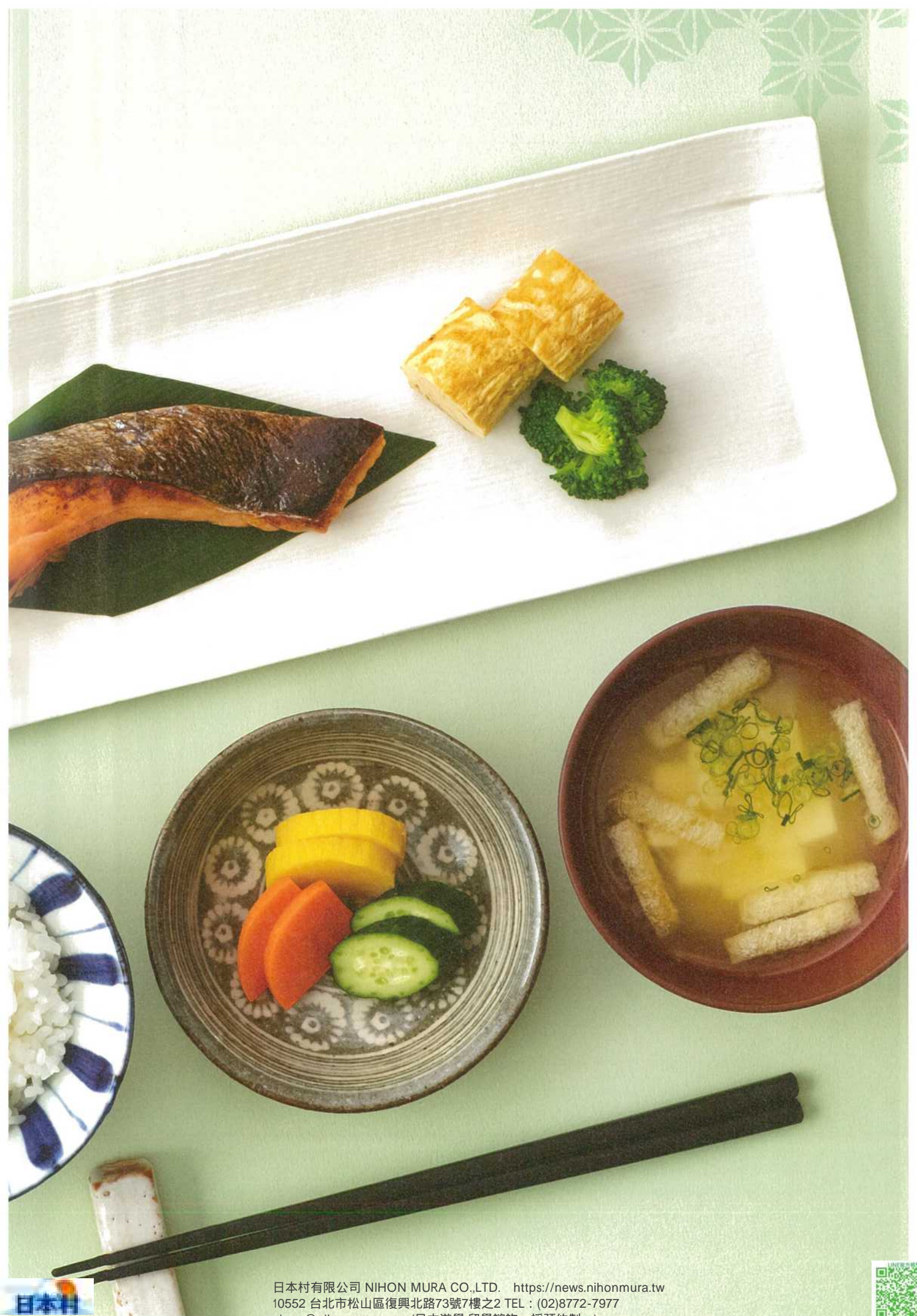
2023年度学校案内



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、ほっと一息できる場所。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

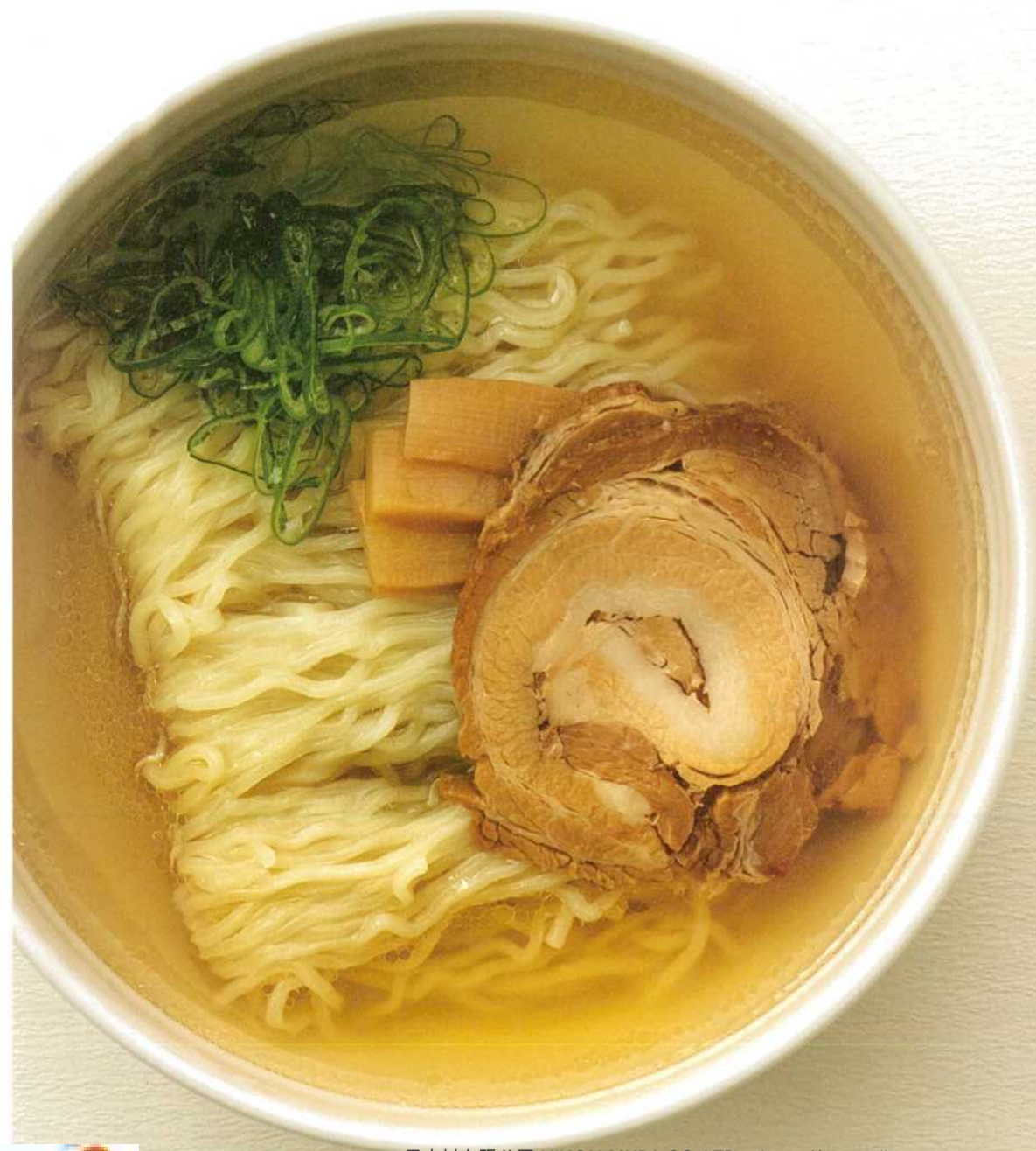
和食の最大の特長は、旬の素材の持つ力を最大限に引き出すことにあります。春夏秋冬それぞれの多彩な食材を楽しむため、その調理技術や調味料、調理器具、器なども独自の発展を遂げました。和食とは「季節を食すること」でもあります。



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 있습니다。





和食の特長 4 ー専門性ー

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 一食文化一

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、うつわを手を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





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	26 PAGE
イベント	28 PAGE
講師紹介	32 PAGE

[NEXT STAGE]

就職と職業	36 PAGE
卒業生紹介	40 PAGE

[INFORMATION]

学びの環境	44 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



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

調理技術基礎

- 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

和食調理基礎

- 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 / 魚味噌佃煮 / 土鍋ご飯 / 味噌汁、和え物、漬物など



※ 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
aiueo@nihonmura.com (日本遊學 留學諮詢, 採預約制。)





調理科2年制 研究科3年制

すし調理基礎

- 舍利炊き、舍利切り、合わせ酢づくり
- すし基礎実習
稲巻／太巻き／押しずし／棒ずし／ちらしずし／稲荷ずし
- 仕込み基礎
鯉の背開き／玉子焼き／穴子のさばきと煮方／刺笹



調理科2年制 研究科3年制

和食文化基礎

- 和食の多様性
和食の成り立ちや定義
 - 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／さまざまな和風洋食
- ※ 講義科目(調理理論、栄養の特性、安全衛生、和食作法)



※ カリキュラムは毎年見直されます。





CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

INFORMATION



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

和食会席調理

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。

- 献立の立て方
- 季節の前菜
八寸盛り合わせ
- 特別授業(鯉をさばく、鯉の骨切り、おせち料理)

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。





調理科2年制 研究科3年制

すし調理

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

和食文化調理、和食と生活

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)

※カリキュラムは毎年見直されます。





CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

INFORMATION



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

和食高度実習

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。





研究科3年制

料理店実習、カウンター実習

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 / 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

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

LEARNING SITE

MAIN AREA

OPERATION





10月 ————— 11月 ————— 12月 ————— 1月 ————— 2月 ————— 3月

- | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 店舗運営② (3年生) ● お弁当販売会① (1年生) | <ul style="list-style-type: none"> ● 第1回就職ガイダンス (1年生) ● 秋期休暇 | <ul style="list-style-type: none"> ● 店舗運営③ ● 業界セミナー (1年生) ● 冬期休暇 | <ul style="list-style-type: none"> ● 水野学園職業技能検定試験 ● お弁当販売会② (1年生) | <ul style="list-style-type: none"> ● 店舗運営④ (3年生) ● 賞味会 (1年生) ● 学年末テスト | <ul style="list-style-type: none"> ● 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」



引き続きコロナ対策に努めた2021年

2021年度も感染対策をしながら対面実習の授業を継続。課外授業、店舗実習、卒業賞味会やお弁当販売では、感染対策も含め運

営できるノウハウを身に付けました。どんな状況でも楽しむことを忘れない学生たちの姿に和食のチカラを感じました。



[Event 01]

高校生のための 定食屋さんオープン!

高校生をターゲットに新しい和定食を提案。食べたくなる、ワクワクする定食名を先に考えてから、献立を考案。名前負けしない料理の演出方法に苦労しました。



止まらない弾丸定食



秋を松(待つ)定食

いらっしゃいませ!



参加学生コメント



イベントに
遊びに来てね。

和食研究科2年
石井孔汰 さん

1年間で発注や原価計算、利益率などいろいろ学ぶことができ、この定食部の活動はとても有意義でした。イベント企画を最初から最後まで自分たちで決めることができ楽しかったです!



参加者募集中!

和食研究科2年
鄭 民教 さん

授業とは違う経験ができたことが良かったです。いちばん印象に残っているのは最初の定食イベント。すべての献立を考えてつくることってのはじめてだったのですごく楽しかったです。



子どもとの交流が
新鮮でした!

和食研究科2年
今井喜和 さん

キッチンカーでは実際にお客さまからお金をいただくということで、どうしたら販売価格に見合う商品になるかたくさん考えました。商売の大変さが体験できました!





[Event 02]

料理の楽しさを伝えたい! 「すし体験教室」開催!

小学生の子どもたちに「すし体験教室」を開催。魚のおろし方、創作ずしの調理体験などとおして、すしの魅力やおいしさを知ってもらえる楽しいイベントとなりました。保護者の皆さまには、おまかせ握りをご提供し喜んでいただけました!



玉子焼きが
美味しかった!



CURRICULUM

CAMPUS LIFE

NEXT STAGE

INFORMATION

[Event 03]

キッチンカーで 和とバーガーを販売!

姉妹校のヒコ・みづのジュエリーカレッジの卒業制作展 & 学園祭の会場にてキッチンカーを出店。サーモン和バーガーを考案し、オリジナルのスープとセットで販売。2日間で200食完売となる大盛況なイベントでした!

200食
完売しました!



小さな学校の おくさんの講師たち

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。



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、自分の仕事が目の前で評価される真

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。





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20年以上就業。その後「銀座小十」で料理人として活躍。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。

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「健善良房」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 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。

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

吉田 千穂 講師

管理栄養士。大手食品メーカーでレシピ開発を担当。

講義担当

近藤 環 講師

管理栄養士・調理師。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35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

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。

講義担当

巴 桂子 講師

栄養士・管理栄養士。永年都内の病院で栄養指導を担当。

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。



気軽に質問できるアットホームな授業です!



和食調理科2年生
孫 正茂さん

伊藤啓悟先生

和食調理科1年生
ピニット
ウィパワディーさん

伊藤先生の担当科目：調理技術基礎（主に包丁技術）、和食会席調理

普段の伊藤先生はどんな感じ？



孫さん

すごく優しい先生です。本当に、怒っているところを一度も見たことがないですね。会席の世界で10年以上働いていただけあって知識が豊富で、器や盛りつけのことまで、何を聞いても即答してくれるのがすごいところ。僕の目標とする存在です!



ピニットさん

厳しい先生かな?と思ったのは初日だけでした(笑)。包丁使いが思うようにできなくて気持ちが落ち込むときも、いつも「大丈夫、できるよ!」と励まして応援してくれます。桂むきができるようになったのは先生のおかげです!

定期的にも実施される
技術試験をご紹介します

1年次和包丁技術試験



大根の
桂むき

担当: 伊藤先生

包丁を直線的に動かす、基本中の基本と言える課題。幅6cmの大根を30cmつなげるところからスタートして、1年生修了時には幅8cmの大根を47cm(まな板の幅)つなげるところまでマスターします。薄く切れているかどうかは重さで判定。細く切ってツマにするまでを評価します。



[野菜飾り切り応用]

存在する型は100種以上!!

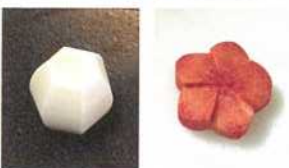
包丁の基礎が身に付ければ、いろいろな型の飾り切りにもチャレンジできます。桜や紅葉、キノコや菊など季節ごとに盛り付けの演出の幅が広がります。



六方むき・
梅人参

担当: 伊藤先生

こちらは包丁の曲線的な動きを習得する課題です。六方むきははじめはジャガイモで練習し、1年生の後半で里芋を扱います。上から見て正六角形、横から見てきれいな樽形になっているかどうかをチェックします。梅人参は、花びらの部分の幅や切込みの深さが均等になっているかがポイント。



先生の手の動きを見ていると、素早く正確でムダがないのがすごいと思います。僕ももっと練習しなくちゃ!

すごくキレイでびっくりしました!先生の技術はまさに神ワザだと思います。





和食研究科2年生
中村茜さん

菊地和久先生

和食研究科2年生
瀬戸島匠吾さん

菊地先生の担当科目：すし全般（1年次は基本、2年次は握り、3年次はカウンター実習）

すし職人の菊地先生の印象は？



瀬戸島さん

最初は「怖そう」と思いましたが、実際はすごく優しく面白い。学生のジョークにも絶妙な返しをしてくれるので、授業中は笑いが絶えないですね。スイーツ好きで、授業おわりに自作のしそアイスとかわさびアイスをごちそうしてくれるんです。



中村さん

ひと言で言うと「カッコいい」です！「できるオーラ」を醸し出すことなく、普通にサラッとスゴいことができちゃうのがカッコいい。しかも私たちと同じ目線で接してくれるので質問もしやすいし、つついプライベートな相談までしてしまうことも。

定期的を実施される
技術試験をご紹介

2年次すし技術試験



細巻き

担当：菊地先生



巻き物はすしの基本なので、実はいちばん難しい課題です。「海苔の周りにシャリがついていない」「切ったときの高さが揃っている」「断面を見て具材が真ん中にある」のが理想形です。シャリの詰まり度合いや、シャリと具材のバランスもポイントになりますね。



シャリ玉 10貫

担当：菊地先生



シャリを均一の大きさにぎれるようになってこそプロ。本来は完全に同じ重さになるのが理想ですが、テストでは「10～12gに収まること」としています。もちろん、形もきちんとしていること。にぎった数の3分の2が規定内の重さになっていれば合格です。



【3年次のカウンター実習をプレ体験】 今日の2人の出来栄は？

ふたりとも1年生のときから見ているので、包丁の使い方などに成長を感じてうれしいですね。美味しくいただきました。今の段階では自信を持っていいですよ。でも、手際はまだまだ(笑)。きれいにつくろうと思うあまり、力が入ってしまっているみたいですね。手を上下に動かさず、一連の動作を自然体でスムーズに行うことを目指してください！



3年生では握り
テストもあります



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、追い回しからはじまり、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。

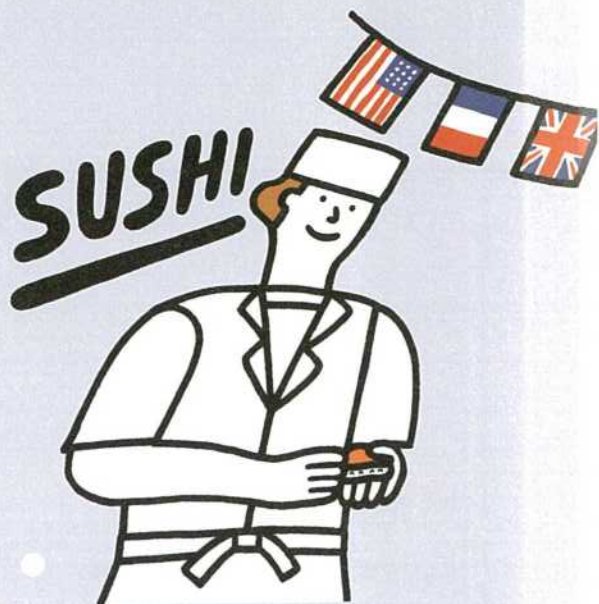
専門店の料理人

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ビ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。



就職結果

学びの質が業界の信頼に

コロナ禍のなか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

2022年3月卒業生就職結果

100%

※就職希望者の内定率

求人倍率

6.0倍

※学生1名に対する求人数

内定者紹介



西野晃一郎 さん

鮓よしたけ 内定

「三ツ星を取れる寿司屋になりたい!」という夢を持って入学しました。「鮓よしたけ」で働くことはその夢を叶えるための大きな1歩なので、精一杯がんばります。



菊池真美 さん

とうふ屋うかい 内定

「とうふ屋うかい」は海外にも支店があり、洋食や鉄板焼きも展開しています。たくさん経験を積んで、将来はグローバルに活躍できる料理人になりたいです。



高橋明日弥 さん

パレスホテル 内定

入社試験は、毎週取り組んだ会食料理の授業が役に立ちました。世界の要人も宿泊するホテルの一員として働けることが、今からとても楽しみです。



張尚輝 さん

懐石旅庵 阿しか里 内定

人間的にも料理人としても成長させてくれる会社だと思っています。日本料理のすべてを吸収するつもりで、一つひとつ丁寧に仕事を覚えていきたいです。

就職実績企業 (2018年～2022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
- 東急リゾート&ステイ
- 銀座小十
- 鮓よしたけ
- 御料理辻
- 日本料理太月
- 旬彩おぐら家
- 箱根強羅・白檀
- 鮓竹
- すし匠まさ
- 鮓むらやま
- 日本橋蛸殻町すぎた
- 回し寿司 活 活美登利
- ぎんざ寿し幸
- 銀座久兵衛
- 鮓由う
- 鮓太一
- あたぼう鮓
- 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。

資格取得サポート

卒業と同時に取得できる「調理師免許」のほか、卒業後も役立つ資格取得もサポートしています。

調理師免許	食品の調理法だけでなく、栄養や衛生についての知識を持ち、安全な料理を提供できると認められた人が取得できる国家資格。卒業と同時に取得可能。
食品技術管理専門士	調理師養成施設で2年以上の専門課程修了者が取得可能。調理だけでなく、食品全般の分野を扱う専門家として認められた人が取得できる資格。本校では登録手続きをサポート。
調理師養成施設助手	調理師養成施設で、調理実習の助手として指導にあたることのできる資格。本校では在学中に実施する技術考査に合格すれば卒業と同時に取得可能。
専門調理師・調理技能士	高い調理技術を有している証明になると同時に調理師養成施設での教員資格を得ることのできる資格。在学中に技術考査に合格すると学科免除となり、通常実務経験8年のところ6年で実技試験の受験が可能。
和食検定	日本の食文化と日本食の魅力を正しく理解するための検定。授業で学ぶサービス作法、マナーなどについての習得知識を確認でき、就職活動時にもアピール可能。
日本酒ナビゲーター	日本酒の魅力を知り、日本酒を楽しむことができるようになる資格。授業で学ぶ日本酒の原料や製造方法、歴史や文化などの習得知識を確認でき、就職活動時にもアピール可能。
[留学生] 日本料理の調理技能認定制度	日本料理に関して適切な知識・技能を有し、日本料理の魅力を海外に発信することを目的とした制度。本校を卒業すると同時に「シルバメダル」を授与。

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。

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。	企業説明会	企業の人事担当者をお招きして、会社の特徴や採用試験についてレクチャー。
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。	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。
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。	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さま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、仕事の相談や現状報告に来る卒業生が絶えません。すべて、アットホームな学校づくりの成果だと思っています。



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步を歩み出した、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]

神谷 菜々子 さん ('20年卒)

青山浅田 勤務

目の前の料理に、常に真摯に向き合うこと

「郷土料理を学びたい」という思いから、加賀料理を供する老舗料亭「浅田」へ。入社2年目の今は、八寸場とデザートを担当している。ランチのデザートはメニューづくりも神谷さんにまかされているという。「月替わりの料理に合わせたデザートを考えて試作をして、料理長にOKをいただけたらお客さまにお出しします」。大切にしているのは、季節の素材を使うこと、そして毎月訪れる常連客のため、前月と印象をガラッと変えることだという。「デザートを気に入っていただいたお客さまに、「つくった人にぜひ会ってみたい」と言われて紹介さ

れたときは、すごくうれしかったですね。

神谷さんの仕事ぶりは、社長から「細かいところまで気を配っているから、仕上がりがすごくきれい」と褒められるほど。3年目を迎える今年からは、焼き場を担当する。「魚の管理やおろし方を勉強して、お客さまにより喜んでもらえる料理をお出ししたいです」。神谷さんの料理人人生は、スタートしたばかりだ。

青山浅田

東京都港区北青山2-7-13 プラセオ青山B1F
<https://www.asadayaihei.co.jp/aoyama/>





[Case 02]

内野 楓 さん ('20年卒)

鮓いしやま 勤務

**まずは、コハダを
おろさせてもらえるようになること**

懐石料理店で1年半働いた後、もともと目指していたすしの世界へと転職した。今は魚の下処理(水洗い)などの仕込みや接客を担当している。豊洲市場へ行くのも毎朝の日課だ。「毎日行くことで、魚の旬や値段などがわかるようになるし、市場の人とお話するのも勉強になります」。市場で譲ってもらう「練習用」の魚を厨房に持ち帰り、さばく練習をしているのだそう。目標は「まずコハダ」と内野さん。「コハダをおろさせてもらえるように、毎日練習しているんです」。一人前のすし職人になり、いつかこだわりの一品料理を出せるすし店を持ちたい。夢は広がっている。



鮓いしやま

東京都中央区銀座 3-3-6 銀座モリタビル 4F



[Case 03]

國友和哉 さん ('18年卒)

鎌倉蕎麦白倉 勤務

**店の味のすべてに責任をもつ、
やりがいある仕事**

鎌倉の喧騒から離れた場所に行む「鎌倉蕎麦白倉」。國友さんは料理長として、店の立ち上げから携わる。担当する仕事は仕入れからメニューの考案、原価計算や売り上げ管理まで広範囲にわたる。「店の味を左右する出汁をとるのも自分の仕事です。プレッシャーはあるけれど、裁量があるのは楽しいですね」。季節感を大切にしたいメニューの工夫もあり、常連のお客さまもついできた。「『おいしかった、また来るよ』と声をかけていただけなのが、シンプルにいちばんうれしいです」。もっともお客さまに愛される店に。その思いが國友さんを動かしている。



鎌倉蕎麦白倉

神奈川県鎌倉市十二所937-12
<https://soba-shirakura.com>





[Case 04]

丸山 葵 さん ('20年卒)

天ぷら専門店 新宿つな八 勤務

「周りを見て、仕事をする」ことの大切さを学んだ

現在の仕事は調理場での仕込みや揚げ屋(揚げる職人)のサポート、そして接客だ。どの仕事にも重要なのは「周りを見る」ことだという。お客さまの様子を見て揚げ物を出すタイミングを計る。お酒の好みを覚えておいて合いそうなお酒をおすすめする。そんな心遣いがお客さまの満足度を高める。「常連さんにはじめて顔を覚えていただいたときはうれしかったですね」。丸山さんにとって天ぷらは「揚げ方ひとつでものごく味が変わる、奥深いもの」。目標はもちろん「揚げ屋」をまかされるようになることだ。「持ち前のガッツで、諦めずに成長していきたいです!」

天ぷら専門店 新宿つな八

<https://www.tunahachi.co.jp>



[Case 05]

高萩康平 さん ('18年卒)

すし割烹 翁館 (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 06]

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」と言っていただけたときが何よりもうれしい瞬間だそう。





[Case 07]

イ ジュン
李 準 さん ('21年卒 韓国出身)
 鰻割烹伊豆栄 本店 勤務

「関東式」の鰻のおいしさを、
 韓国で広めたい

“蒸してから焼く”関東式の鰻の美味しさに感動し、「これは韓国でも人気が出る!」と、鰻を一生の仕事にすることを決意した。今は先輩や親方にアドバイスをもらいながら、仕込みの串打ちと白焼きを担当している。「串がきれいに入っていないと、串が焼けたり身が落ちたり、仕上がりに大きく差がつかます」。白焼きは炭火の火加減が難しい。「ほぼ毎日、手にやけどをしながら(笑)感覚をつかんでいます」。今の目標はまず、鰻を裂くところから蒲焼きまで、すべてできる職人になること。そして将来は「韓国でいちばん腕のある鰻職人」に。やりとおす覚悟はある。



鰻割烹伊豆栄
<http://www.izuei.co.jp>



[Case 08]

リン ティンユ
林 亭好 さん ('21年卒 台湾出身)
 すしき邑 勤務

日々新たなことを学べる喜び

熱意と真面目さが認められ、アルバイトから社員になった。一番うれしい瞬間は「大将に褒められたとき!」と林さん。閉店後の練習で、尊敬する大将から「いいね」「良くなった」と言ってもらえるときが最高に幸せなのだという。「早く上達して、先回りして動けるようなスタッフになりたいです」。



[Case 09]

ジョン ジョン
鄭 智永 さん ('19年卒 韓国出身)
 鮪小亭 店主

秋には3号店をオープン!

卒業後わずか1年で韓国ソウルの人気エリア狎鷗亭(アックジョン)に1号店「鮪小亭」を開店。「韓国人の食に対する価値観を探るのに苦労しました」と鄭さん。定番メニューもお客さまの好みにアレンジして提供するなど他店との差別化にこだわった。秋には3号店がオープンと大忙しの毎日だ。



学びの環境

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」にほ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などにもとづき、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



学内では、学生・教職員ともに全員マスクの着用を必須としています。

DISINFECTION



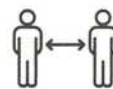
校舎入口や各教室前には手指消毒液を設置しており、入室前の消毒を徹底しています。

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

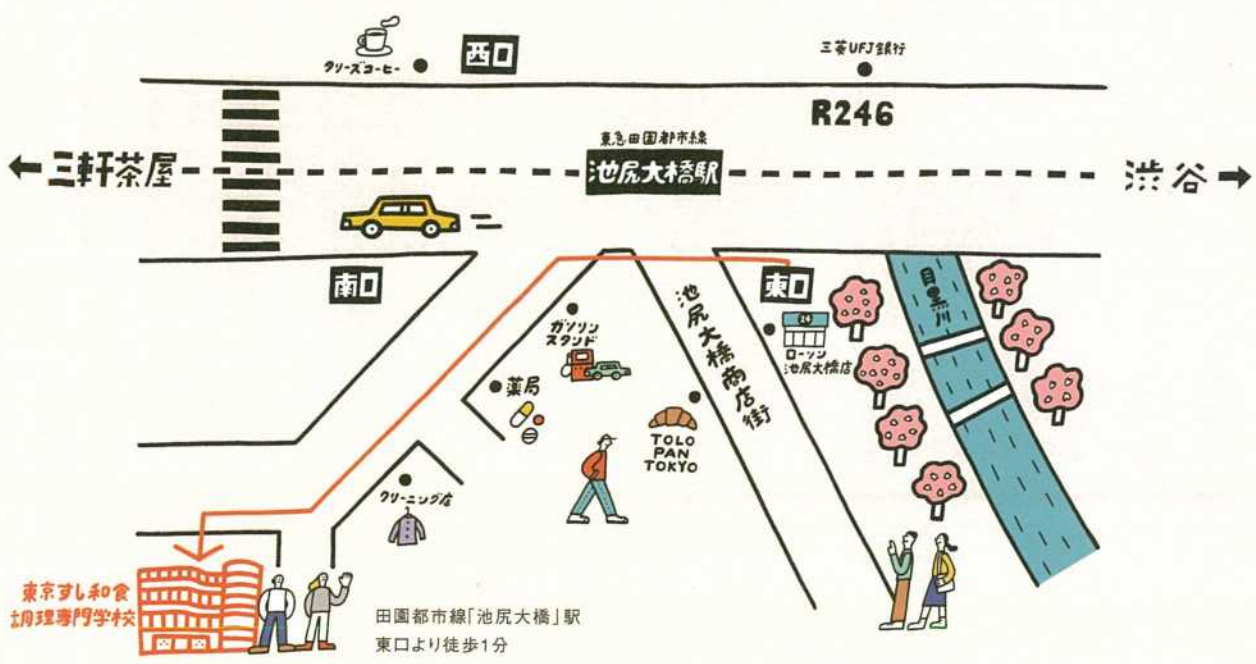


教室は出入口を開放しています。また、換気の良い屋外でも過ごせるよう屋上にテントも設置されています。





周辺地図



ぜひ、体感してください！

和食の調理体験、授業見学や個別相談など、さまざまなイベントを毎月開催。ご都合に合わせてご参加ください。
開催日や実習内容はホームページよりご確認ください。

すし・和食の 本格調理体験実習

本格和食の技術を伝授！ 実際の
教室で体験するので、入学後の雰
囲気を具体的にイメージすることが
できます。



[要予約・参加費無料]

11:00～12:30

実習メニュー例

季節の素材を活かした料理を調理するのがすし・和食の醍醐味。そんなすし・和食の世界を体験できる実習メニューにぜひ挑戦してください。



公開授業

実際の授業や校内設備の見学ができます。個別相談の時間も設けていますので、カリキュラムや学費の相談も可能です。



[要予約・参加費無料]

11:00～12:00 / 14:00～15:00

オープンキャンパス

開催期間中はご予約なしで入学相談や学校見学ができます。自分の都合に合わせてじっくり相談したいという方におすすめです。



[予約不要・参加費無料]

10:00～17:00

個別相談・見学

カリキュラム内容や学費・奨学金などについて、自分の気になるポイントにしばってじっくり相談することができます。校内設備の見学もご案内いたします。



[要予約・参加費無料]

10:00～ / 11:00～ / 14:00～ / 15:00～ / 16:00～

オンラインイベント

オンラインでの学校説明や個別相談、和食・すし講座も開催。スマホやPCで、ご自宅からお気軽にご参加できますので、ご家族と一緒にご覧いただいてもOKです。



[要予約・参加費無料]

学校説明会 / 個別相談会 / AO入学説明 & 高等教育無償化説明会 / 和食・すし講座

イベント申し込み方法

[フリーコール]

電話で 0120-040-399 をプッシュ

[ホームページ]

スマホ・パソコンで

<https://sushi-tokyo.jp/> へアクセス



最新情報を配信! オフィシャルSNS





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)

