



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。



Reasons Why Washoku is Gaining Popularity Worldwide

Washoku Boom through Data

Data on overseas trends and from awareness surveys clearly show how popular *washoku* (Japanese food) such as sushi is around the world now.

해외 동향이나 사람들의 의식 조사 데이터를 살펴 보면 지금 일식이 나 초밥이 전 세계적으로 얼마나 주목받고 있는지 알 수 있습니다.

通过解读海外动向和个人意识调查数据，我们可以了解到当今和食及寿司在全世界受到了多么大的关注。

透過解讀海外動向和個人意識調查資料，我們可以瞭解到當今和食及壽司在全世界受到了多麼大的關注。

Number of Japanese restaurants overseas

Europe ↑ **2.4times**
13,300stores
(5,500stores)

Russia ↑ **2.6times**
3,100stores
(1,200stores)

North America ↑ **1.8times**
31,200stores
(17,000stores)

Middle East ↑ **5.2times**
1,300stores
(250stores)

Asian ↑ **3.7times**
100,900stores
(27,000stores)

Africa ↑ **4.7times**
700stores
(150stores)

Oceania ↑ **3.6times**
2,500stores
(700stores)

Latin America ↑ **2.1times**
6,100stores
(2,900stores)

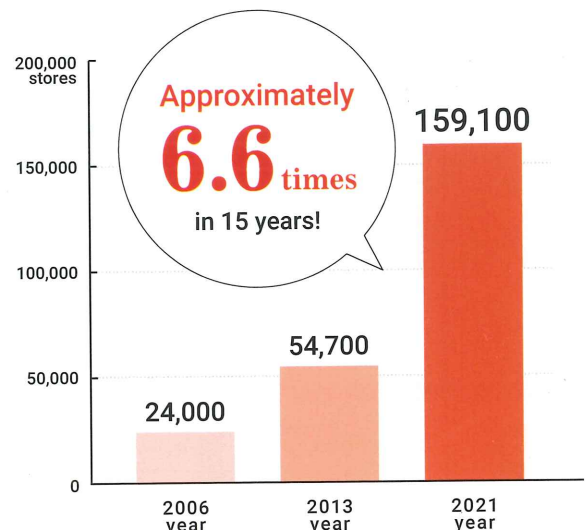
The reputation of *washoku* has been growing rapidly in Europe, which is full of gourmets, as well as in Oceania and the Middle East. This is especially true since 2013, when *washoku* was registered as a UNESCO Intangible Cultural Heritage.

Note: Ministry of Foreign Affairs of Japan, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries survey based on estimates (159,100 stores); figures are as of 2021; figures in parentheses are as of 2006.

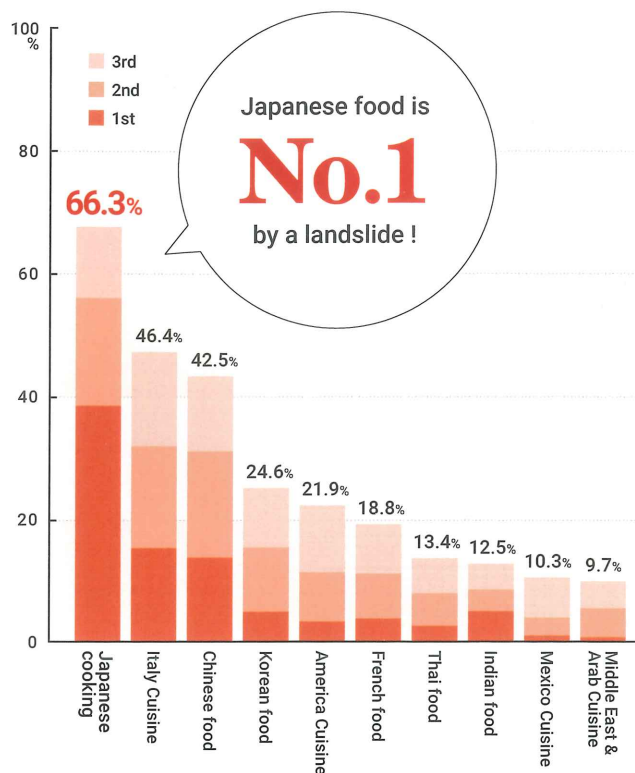
특히 일식이 유네스코 무형 문화재로 등재된 2013년부터 미식가들이 모여 드는 유럽을 비롯해, 오세아니아 및 중동에서도 급성장하고 있음을 알 수 있습니다.
※외무성 조사, 농림수산성 추산 (159,100 점) 수치는 2021년 기준, () 안은 2006년 기준

特别是自从和食于 2013 年被列入联合国教科文组织非物质文化遗产以来，我们可以发现和食以美食聚集的欧洲为首不断扩展，并且在大洋洲和中东地区也迅速增长。
※根据外务省的调查和农林水产省的推测 (159,100 家餐饮店)。截至 2021 年，括号内是 2006 年的数据。

特別是自從和食於 2013 年被列入聯合國教科文組織非物質文化遺產以來，我們可以發現和食以美食聚集的歐洲為首不斷擴展，並且在大洋洲和中東地區也迅速增長。
※根據外務省的調查和農林水產省的推測 (159,100 家餐飲店)。截至 2021 年，括號內是 2006 年的資料。



Favorite foreign cuisine ranking



When survey participants were asked to choose their favorite cuisine other than their native dishes, Japanese food came in first by a landslide. This is evidence that the number of Japanese restaurants is increasing overseas and that Japanese food is becoming a regular option for the general public when dining out.

* Note: Multiple responses were allowed; percentage of number of responses to the number of respondents (cuisine of home country was excluded from the options).
Reference: Based on the "Survey regarding Overseas Consumer Awareness of Japanese Food" (March 2015) by JETRO.

자국 요리 외에 좋아하는 요리 장르를 물어본 결과, 일식이 단당히 1 위를 차지. 이는 해외에도 일식 레스토랑이 보급되어 일반인들의 외식 선택지에 일식이 포함되고 있다는 증거.
※복수 응답 가능. 응답자 수 대비 응답 개수의 비율 (자국 요리는 선택지에서 제외)
출처: JETRO '일식에 대한 해외 소비자 의식 설문 조사' (2015년 3월) 를 토대로 작성

当被问及在自身国家的食物之外喜欢的料理类型时,和食毫无疑问地排名第1。这是日本餐厅也在海外普及、日本料理成为普罗大众外出用餐选择之一的证据。
※可回答多个选项,计算回答数量占受访者数量的比例(不可选择自身国家的食物)。
资料来源:根据日本贸易振兴会“关于海外消费者对日本食品意识的问卷调查”(2015年3月)编制

當被問及在自身國家的食物之外喜歡的料理類型時,和食毫無疑問地排名第1。這是日本餐廳也在海外普及、日本料理成為普羅大眾外出用餐選擇之一的證據。
※可回答多個選項,計算回答數量佔受訪者數量的比例(不可選擇自身國家的食物)。
資料來源:根據日本貿易振興會「關於海外消費者對日本食品意識的問卷調查」(2015年3月)編制

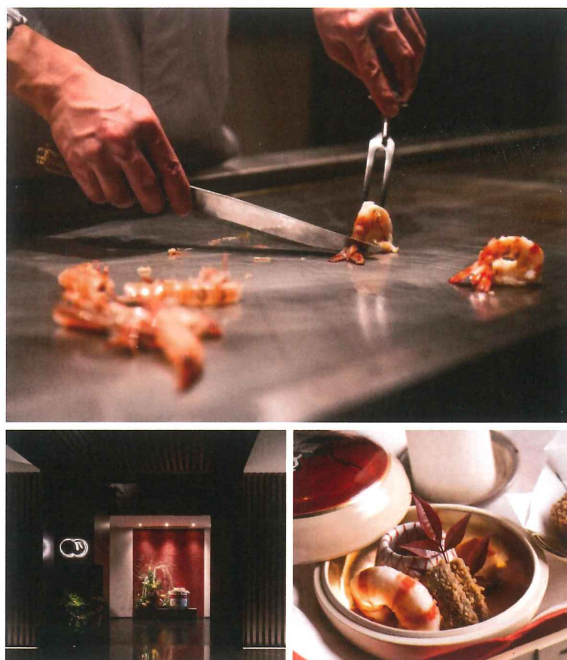
“The most difficult restaurant in Tokyo to get a reservation for” Obtained one star in a Chinese restaurant guide!

Awarded a star in the *Michelin Guide Tokyo*, Kurogi is a restaurant known as the hardest place to get a reservation for in Tokyo. Kurogi Shanghai has also been highly acclaimed in China since its opening, and received one star in the *Black Pearl Restaurant Guide* in 2020. After a temporary closure due to the COVID-19 pandemic, it recorded its highest number of customers ever last July. Kurogi is now known as one of the finest Japanese restaurants in Shanghai, and getting a reservation there is difficult.

‘쿠로기’는 ‘도쿄에서 가장 예약하기 어려운 레스토랑’으로 알려져 있으며, ‘미쉐린 가이드 도쿄’에서 별점을 획득. ‘쿠로기 상하이’는 오픈 당시부터 중국에서 높은 평가를 받아 2020년 ‘흑진주 레스토랑 가이드’에서 흑진주 1개를 획득했습니다. 이후 신종 코로나 바이러스의 영향으로 휴업을 거쳐 지난해 7월에는 사상 최대 입장객 수를 기록. 현재는 예약이 어려울 정도로 상하이 최고급 일식 레스토랑으로 알려져 있습니다.

“黑木 (Kurogi)”以“东京最难预订的餐厅”而闻名,并且在“米其林指南东京”中获得了星级评价。“黑木上海”自开业以来就在中国赢得高度评价,并且被2020年的“黑珍珠餐厅指南”评为一钻餐厅。后来,由于新冠疫情的影响而暂时停业,但是在去年7月创下了历史最高的来店顾客人数记录。目前,这家餐厅作为上海订不到的最高档日本料理餐厅而闻名。

「黑木 (Kurogi)」以「東京最難預訂的餐廳」而聞名,並且在「米其林指南東京」中獲得了星級評價。「黑木上海」自開業以來就在中国贏得高度評價,並且被2020年的「黑珍珠餐廳指南」評為一鑽餐廳。後來,由於新冠疫情的影響而暫時停業,但是在去年7月創下了歷史最高的来店顧客人數記錄。目前,這家餐廳作為上海訂不到的最高檔日本料理餐廳而聞名。



• Percentage of overseas students graduating

Percentage of overseas students finding employment in Japan (Last 3 years)

100% of all job seekers



졸업생 (유학생) 의 진로 상황
일본에서의 취업 내정률 100%(취업 희망자 대비)

毕业生 (留學生) 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 지원하는 체제를 갖추고 있습니다.

在国外生活必然会有诸多的不安。水野学园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 '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。

日本料理界数一数二的名店「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。



Graduate working in Japan



WANG Junpeng

— China

| Work at GINZA OKUDA

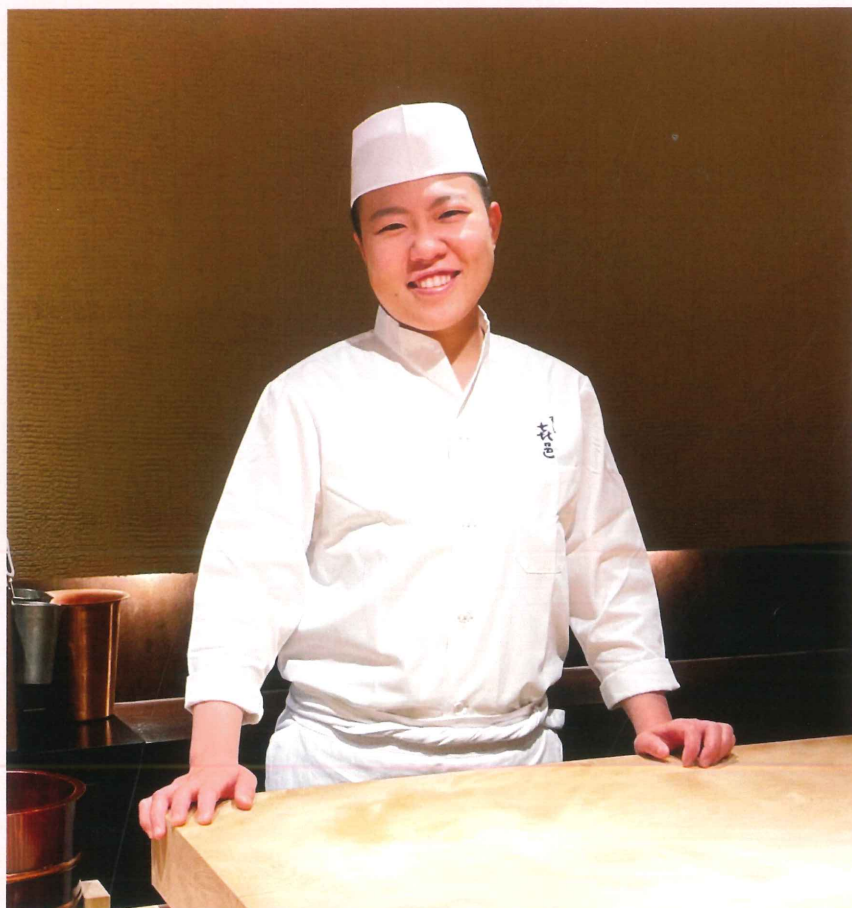
I am a *nikata* (simmerer, sous-chef in Japanese restaurant) in charge of seasoning. It is a key role that determines the flavor of the dish, so it requires great care. I feel happiness when customers say my seasoning is delicious. Simmering, grilling, and other cooking methods for Japanese dishes are not the only things I learn at the restaurant. I've also gained knowledge about Japanese tea and sake, and even the attitude I should have while serving customers. The boss is always willing to help me at any occasions. The Okuda kitchen—where the crew teach each other while improving our skills through fierce but friendly competition—is a great place to work. After completing my five-year training period in Japan, I'll work toward opening my own restaurant in Shanghai, China. The restaurant will reflect who I am, not only through the cooking but also the interior design and every other aspect of Japanese food culture. It's my desire to introduce Japanese cuisine along with the Japanese cultural elements I've learned. As another more distant goal, I want to use the knowledge I've gained to invent dishes unique to Shanghai as I spread the techniques and ideas of Japanese cuisine in China.

지금은 '니카타' 라는 조리거나 끓이는 일을 담당하고 있습니다. 요리의 맛을 결정하는 중요한 역할이라 힘들지만, 손님이 자신의 요리에 '맛있다' 고 말해 주실 때 정말 기쁩니다. 레스토랑에서는 조림, 구이 등 일식 요리의 조리 방법뿐만 아니라 일본 전통 차와 일본 전통 술에 대한 지식,接客 태도까지 배우는 경우가 많습니다. 또한 사장님은 배우려고 하면 모든 것을 가르쳐 주십니다. 함께 일하는 동료들도 모르는 것은 서로 가르쳐 주고, 열심히 서로의 성장을 돕는 '오쿠다의 주방' 은 최고의 환경입니다. 5년간의 연수 기간을 마치면 언젠가 상하이에서 자신의 레스토랑을 열고 싶습니다. 그 레스토랑은 요리뿐만 아니라 인테리어 등 모든 것에 자신만의 심혈을 기울이고 싶습니다. 저는 일본 요리를 제가 배운 일본 문화와 함께 소개하고 싶습니다. 더 나아가 상하이만의 요리를 창작하고, 중국에서 일본 요리의 기술과 담긴 뜻을 전하고 싶습니다.

目前我擔任「煮方」（主要負責煮菜調味的烹調師），負責菜肴的調味工作。「煮方」對於決定菜肴的味道發揮重要作用，因此工作非常辛苦，但是當聽到顧客稱讚自己烹飪的料理「很好吃」時，我真的非常開心。在店裡，我不僅學習日本料理的燉煮和烤製等烹飪方法，還學習日本茶和日本酒的知識，以及接待顧客的態度。此外，大將熱心傳授我想要學習的一切知識。一同工作的同事們也互相切磋不懂的問題，積極鑽研，共同提高，這裡是一個最好的學習環境。在完成了為期5年的進修後，我打算將來在上海開一家自己的餐廳。該餐廳不僅要注重菜肴，還要講究室內裝飾等方方面面。我希望廣泛介紹日本料理以及所學到的日本文化。此外，我還打算將來創作上海獨特的料理，同時在中國傳遞日本料理的技術和理念。

目前我擔任「煮方」（主要負責煮菜調味的烹調師），負責菜餚的調味工作。「煮方」對於決定菜餚的味道發揮重要作用，因此工作非常辛苦，但是當聽到顧客稱讚自己烹飪的料理「很好吃」時，我真的非常開心。在店裡，我不僅學習日本料理的燉煮和烤製等烹飪方法，還學習日本茶和日本酒的知識，以及接待顧客的態度。此外，大將熱心傳授我想要學習的一切知識。一同工作的同事們也互相切磋不懂的問題，積極鑽研，共同提高，這裡是一個最好的學習環境。在完成了為期5年的進修後，我打算將來在上海開一家自己的餐廳。該餐廳不僅要注重菜餚，還要講究室內裝飾等方方面面。我希望廣泛介紹日本料理以及所學到的日本文化。此外，我還打算將來創作上海獨特的料理，同時在中國傳遞日本料理的技術和理念。





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 work for. I was very curious about why fish aged for a few weeks still tastes so good, and how it is made. While I was a student, I contacted the owner directly and asked to be hired as a part-timer.

From there, I worked hard to be as useful as possible. Thankfully, I got a full-time position after graduation. The owner allows me to practice after the restaurant closes, so I take full advantage of this wonderful environment to practice as much as I want. It makes me so happy when the owner I look up to compliments my techniques. My goal is to acquire the skills to complete multiple tasks at the same time. I want to improve and become an experienced staff member.

저는 외국인이기 때문에 ‘스시’ 라고 하면 ‘신선한 생선’ 으로만 만드는 음식이라고 생각했습니다. 그 개념을 뒤집은 것이 지금 레스토랑의 메인 메뉴인 ‘숙성 초밥’ 입니다. ‘2~3 주간 숙성시킨 생선이 왜 그렇게 맛있을까? 어떻게 만드는 것일까?’ 라는 호기심에 학생 때 사장님께 직접 연락해 아르바이트로 일하게 되었습니다. 거기서 조금이라도 도움이 될 수 있도록 열심히 일해서, 졸업 후에도 정규직으로 일할 수 있게 되어 정말 기쁘게 생각합니다. 레스토랑은 폐점 후에도 연습할 수 있는 환경이고, 저도 그 환경을 최대한 활용해 경험을 쌓고 있습니다. 존경하는 사장님으로부터 ‘맛져’, ‘좋아졌어’ 라는 말을 들을 때 가장 행복합니다! 지금의 목표는 두세 가지 일을 동시에 진행할 수 있는 기술을 익히는 것입니다. 더 발전해서 한발 앞서서 일할 수 있는 직원이 되고 싶습니다.

作為一名外國人，我曾經認為「壽司」只能用「新鮮的魚」製作而成。然而現在我們店的主打菜單是「成熟壽司」，完全顛覆了我對壽司的概念。「為什麼放置 2 到 3 週使其成熟的魚會如此鮮美？是如何製作的？」，出於這種好奇心，在學生時代我直接與店長聯繫，獲得了打工的機會。從那時起，我盡職盡責，努力工作，因此畢業後也能夠成為一名正式員工，我感到非常高興。在餐廳關門後也能夠繼續練習的環境下，我充分利用這個條件來積累經驗。聽到我尊敬的店長表示「不錯」、「進步了」，對我來說是最大的幸福！目前，我的目標是掌握同時完成兩、三項作業的技能。我希望進一步提高自己的水平，成為一名能夠高效完成作業的員工。

作為一名外國人，我曾經認為「壽司」只能用「新鮮的魚」製作而成。然而現在我們店的主打菜單是「成熟壽司」，完全顛覆了我對壽司的概念。「為什麼放置 2 到 3 週使其成熟的魚會如此鮮美？是如何製作的？」，出於這種好奇心，在學生時代我直接與店長聯繫，獲得了打工的機會。從那時起，我盡職盡責，努力工作，因此畢業後也能夠成為一名正式員工，我感到非常高興。在餐廳關門後也能夠繼續練習的環境下，我充分利用這個條件來積累經驗。聽到我尊敬的店長表示「不錯」、「進步了」，對我來說是最大的幸福！目前，我的目標是掌握同時完成兩、三項作業的技能。我希望進一步提高自己的水平，成為一名能夠高效完成作業的員工。



LEE Jun

— Korea

| Work at UNAGIKAPPOU IZUEI

When I first ate Kanto-style *unagi*—where the eel is steamed before it is grilled—the savory taste changed my life. I believe that this style of preparation can become popular in my home country, South Korea, so I made the decision to dedicate my life to *unagi*. I'm now in charge of skewering the eel and making *shirayaki* (grilling without seasoning), receiving advice from my seniors and my boss.

I've learned that skewering is a key procedure that directly affects the quality of the finished product, since the eel can fall off the skewers, and the skewers can burn if they are not placed neatly. The difficult part about making *shirayaki* is controlling the temperature of the charcoal flame. I still get burns on my hands almost every day, but I'm starting to get a feel for it. My goal is to become an *unagi* chef who can do everything from cutting the *unagi* to grilling it. I want to become South Korea's top *unagi* chef.



“짜서 굽는” 관동식 장어의 맛에 감동해 ‘이것은 한국에서도 인기를 끌 수 있겠구나!’ 라는 생각에 장어를 평생 직업으로 삼기로 결심했습니다. 지금은 선배와 사장님의 조언을 받으며 장어 켜는 일과 양념하지 않은 구이를 담당하고 있습니다. 꼬치가 잘 꽂히지 않으면 꼬치가 타거나 장어가 빠지는 등 완성도에 큰 차이가 나는 작업입니다. 양념하지 않은 구이는 숯불을 조절하는 것이 어려워 거의 매일 손에 화상을 입으면서 감격을 익히고 있습니다. 지금의 목표는 우선 장어를 손질하는 것부터 장어 양념 구이까지 모두 할 수 있는 장인이 되는 것. 그리고 장래에는 한국에서 가장 실력 있는 장어 장인이 되고 싶습니다.

我被“先蒸后烤”的关东式鳗鱼的美味所折服，想到“这在韩国也会很受欢迎！”，于是决定将鳗鱼料理作为我的终身事业。现在，我在前辈和师傅的指导下负责串鳗鱼和干烤工作。如果鳗鱼串得不好，烤制时鱼肉会脱落，将对最终成品造成很大影响。而干烤则很难掌握炭火的火候，我几乎每天都以烫伤手为代价掌握火候的感觉。我目前的目标是掌握从切鳗鱼开始到完成烤鳗鱼的技能，成为一名全能的家。将来，我希望成为在韩国最有实力的鳗鱼师傅。

我被「先蒸後烤」的關東式鰻魚的美味所折服，想到「這在韓國也會很受欢迎！」，於是決定將鰻魚料理作為我的終身事業。現在，我在前輩和師傅的指導下負責串鰻魚和乾烤工作。如果鰻魚串得不好，烤製時肉肉會脫落，將對最終成品造成很大影響。而乾烤則很難掌握炭火的火候，我幾乎每天都以燙傷手為代價掌握火候的感覺。我目前的目標是掌握從切鰻魚開始到完成烤鰻魚的技能，成為一名全能的家。將來，我希望成為在韓國最有實力的鰻魚師傅。



JUNG Jiyoung

— Korea

| SUSHI KOTEI 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.

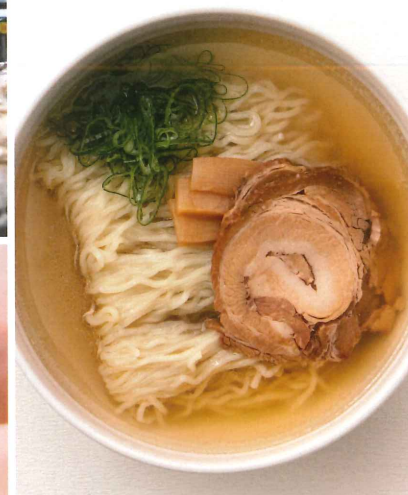
졸업 후, 여의도의 초밥전문점에서 일을 하며 한국의 식재료를 공부하였습니다. 그 곳 사장님께서도 독립준비에 많은 조언을 받아, 1년 후 꿈이었던 1호점을 내었습니다. 처음에는 한국인의 ‘식’에 대한 가치관을 파악하는 것이 어려웠지만, 여러 메뉴를 고안하며 제 가게만의 컨셉을 잡았죠. 작년엔 2호점을 오픈, 그리고 올해 가을엔 3호점을 오픈 예정입니다. 손님들의 기대에 부응하도록 노력하겠습니다.

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！

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！



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, 리엔이나 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.

從高檔宴席菜餚及鄉土菜餚、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.

本校是在烹飪類學校中少見的少人數制班級的小規模學校。我們總是在考慮適合每一位學生個性的課程和未來的發展。此外，本校也舉辦許多邀請家人參加的品嚐會等。我們致力於建立一所充滿家庭氣氛、充滿溫暖的學校。

本校是在烹飪類學校中少見的少人數制班級的小規模學校。我們總是在考慮適合每一位學生個性的課程和未來的發展。此外，本校也舉辦許多邀請家人參加的品嚐會等。我們致力於建立一所充滿家庭氣氛、充滿溫暖的學校。



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 2년간 약 2배입니다. 업계의 요구 사항에 부응하기 위해 '손을 움직이는 것', '만드는 것'을 중시합니다. 교실 개방일에는 방과 후에 남아서 연습할 수도 있습니다. 즉전력이 졸업 시에 차이가 두드러지는 학교입니다.

在兩年的學習期間，本校的和食烹飪實習時間約為一般的烹飪類學校(和食科)的2倍。為了滿足業界的要求，我們重視「動手」和「創造」。在教室開放日，下課後也可以留下來練習。在立即發揮能力方面，本校是在畢業時便與他人拉開差距的學校。

在兩年的學習期間，本校的和食烹飪實習時間約為一般的烹飪類學校(和食科)的2倍。為了滿足業界的要求，我們重視「動手」和「創造」。在教室開放日，下課後也可以留下來練習。在立即發揮能力方面，本校是在畢業時便與他人拉開差距的學校。



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 감수하는 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 발상할 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 Practice	Cooking Practice	Cooking Practice		Cooking Theory < Lecture >
11:20 – 13:00	Taste Training				Japanese Culinary Study < Lecture >
14:00 – 15:40	Cooking Practice	Cooking Practice	Cooking Practice	Cooking Theory < Lecture >	
15:50 – 17:30					

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？对于仅在教室里学不到的内容，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(일본 탕 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 늘려 나갑니다.

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。為了更好地了解食材，也會體驗校外進修。另外，還會接觸日式拉麵和咖喱飯等日本料理的多样性及其文化，增加 2 年級以後嘗試的菜餚創作的線索。

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。為了更好地了解食材，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样性及其文化，增加 2 年級以後嘗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 실전의 장에서 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素。



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 코주'의 감수 아래에서 학습합니다. 계절 식재료에 맞는 조리법, 메뉴 작성, 그릇 선정, 플레이팅 등 일식의 모든 훌륭함이 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“银座小十”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 에도마에니گری를 중심으로 치라시의 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。我们以江户前手撮寿司为中心学习，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。我們以江戶前手撮壽司為中心學習，此外還要掌握散壽司和稻荷壽司等鄉土壽司的製作方法。



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

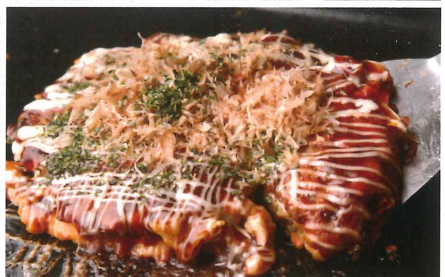
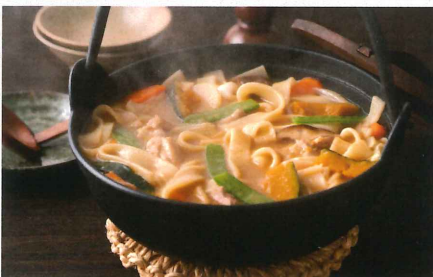
Washoku and Life, Washoku Culture

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



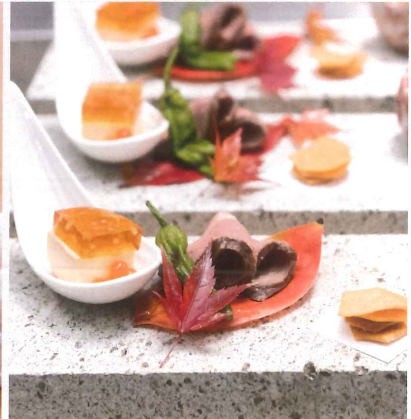
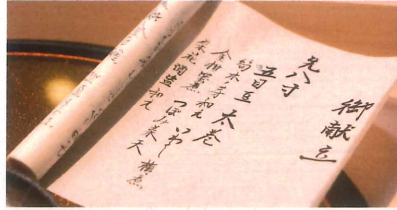
Students develop their creativity and originality in cooking, and learn practical aspects in restaurant-style classes with invited guests. You'll also learn more advanced techniques and premium ingredients to gain more experience as chefs. The theme for the whole year is "What is the future of Japanese 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 요리와 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 요리의 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”升华的过程。

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。



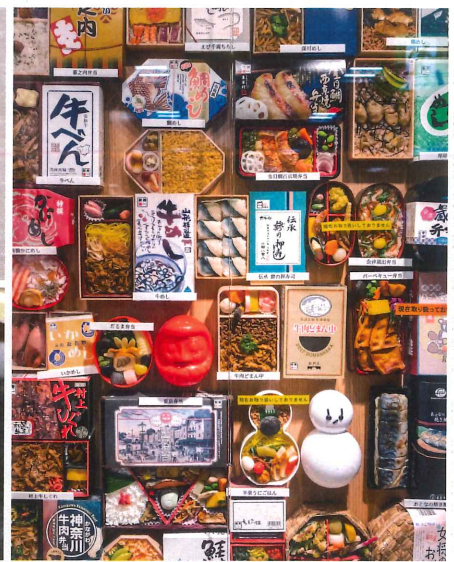
Washoku and Lifestyle 2

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 정착을 만들 수 있는지에 대해 고찰합니다. 기존의 개념에서 벗어나 맛뿐만 아니라 먹는 법과 판매법, 사진 촬영 기법 등에도 접근하여 제안력과 상상력을 기릅니다.

考察 일상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 일상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/Sushi 의 세계에 깊게 다가가기 위해 본교 고유의 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特特色的教育课程, 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, 校舍将会变身为“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来客, 尽展所学成果。

校舍變身為「懷石」、「壽司」的店舖, 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。





2
Special curriculum

Practice event

We participated in the Fisherman's Festival, which is Japan's largest annual seafood dish event. Our team researched ingredients and made many samples to create dishes that help people realize the deliciousness of seafood. The one thousand meals we prepared for the event sold out in two days. The students experienced the difficulties of working in a kitchen and the importance of teamwork at this event.

매년 열리는 일본 최대 규모의 생선 요리 이벤트 '피셔 맨즈 페스티벌'에 참가했습니다. 식 재료를 연구하고 시제품 만들기를 거듭하여 엄선한 메뉴로 해산물의 맛을 알렸습니다. 준비한 1,000 명분은 이틀 만에 무사히 완판되었습니다. 학생들은 일하는 것의 어려움과 팀 워크의 중요성을 체험할 수 있는 이벤트였습니다.

我参加了每年举办的日本最大的鱼烹饪活动“渔人节”。大家研究食材，反复进行试制，通过精选的菜单提供来自大海的美味。我们准备了1000份食品，在两天的活动期间成功售罄。学生们通过这项活动，能够亲身体验到工作的艰辛以及团队合作的重要性。

我参加了每年舉辦的日本最大的魚烹飪活動「漁人節」。大家研究食材，反覆進行試製，透過精選的菜單提供來自大海的美味。我們準備了1000份食品，在兩天的活動期間成功售罄。學生們透過這項活動，能夠親身體驗到工作的艱辛以及團隊合作的重要性。



Education Program

3
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 요리집에서 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。





4
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贵的绝好时机。

暑假前將舉辦當日來回課外教學活動。除了可接觸置身廚房無法體會的生产者理念之外，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。



5

Special curriculum

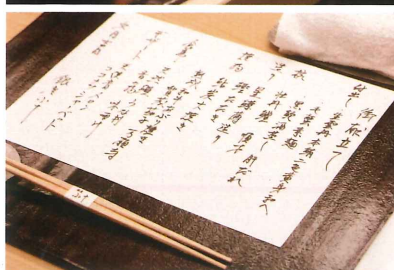
Kaiseki ryori experience

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.

'일류는 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.

本校の理念は「要想变成一流的厨师，就一定要有一流的体验」。每年两次在高级和食料理店实施的怀石料理体验，正是将这一教育理念落到实处的具体体现。站在柜台里面的主厨会向学生讲解“为什么这个季节要用这个食材、这个餐具”之类的知识，高端名店的高品味也总是会令人感动不已。

本校の教育方針為：「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。學生們傾聽吧台前的店主說明「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. 오리 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 습득해 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。想著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。

我很喜歡美食,尋找各種美食店也是我的興趣。第一次品味和食時,不論味道還是外觀,都非常細膩與講究,讓我很感動。如果我也能做出這樣的料理,肯定很厲害。想著要學習的話就要學習正宗的,於是來到了日本。我雖然沒有什麼料理的經驗,但學校是從最简单的技能開始一點一點慢慢地學習,慢慢地掌握。還記得第一次做日式煎雞蛋時,刚开始都做得不好,練習過很多次,最後能夠做出很漂亮的煎雞蛋時真的很開心!我要繼續努力,學習各種各樣的料理技术和知識。



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 있었답니다. 그 때에는 일본어도 불안감이 있었는데, 선배들 덕분에 무사히 체험하였죠. 입학한 지금도, 생선 다듬기부터 시작해서 매일이 새로운 도전입니다. 알찬 하루하루를 보내고 있어요. 일본어 실력도 더 더욱 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 맛에 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 매일 매일이 자극적이고 즐겁습니다. 일본에서 취직해서 멋진 요리인이 되는 것이 목표입니다!

我很想学日本料理，找学校的时候咨询过日语学校的老师，老师马上就介绍了这所学校。参加了学校的体验活动，品尝了前辈们做的料理，正宗的味道至今依旧给我留下深刻的印象！学校是少人数班制，老师也都非常亲切且细心地教导每一位学生，所以没有料理经验也不用担心。我要努力学习，将来成为能够独当一面的料理职人。

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。



YEH BRYAN CHAN

— USA



After getting my college degree, I came to Japan to work as an ALT (assistant language teacher). Since I was living alone, I started cooking, which got me interested in sushi and other *washoku*. I found this school appealing because the classes were small, so it's easy to ask questions and interact with classmates. My first two months at the school have been full of first-time experiences that require hard work, but they've also been very interesting. I am now able to fillet fish such as horse mackerel, sea bream, and saltwater eel. Compared to my teacher, though, I still have a long way to go. In addition to schoolwork, I study by watching YouTube. My goal is to acquire the fundamentals, such as the proper way to use knives. After graduation, I am thinking about working at the sushi restaurant in Las Vegas that my friend owns. The fact that I have studied authentic sushi and *washoku* will be a great asset.

대학 졸업 후 일본에서 ALT (Assistant Language Teacher) 로 일하고 있었습니다. 일본에서 혼자 살기 시작하면서 자취를 하게 되었고, 스시와 일식에 관심을 가지게 되었습니다. 학교는 소수 인원제로 반 친구들하고 교류하기 쉽고, 선생님에게도 질문 등을 하기 쉬운 점이 매력적으로 느껴졌습니다. 지금은 배운 지 2개월 정도 지났는데, 모든 것이 처음이라 어려운 정도 있지만 재미 있습니다. 생선은 전갱이, 도미, 붕장어 등을 손질할 수 있게 되었습니다. 하지만 선생님의 기술을 보면 제 실력은 아직 부족하기 짝이 없습니다. 학교 수업 외에도 YouTube 등을 보며 공부하고 있습니다. 지금 목표는 칼 사용법 등 기본적인 것을 제대로 공부하는 것입니다. 졸업 후에는 지인이 운영하는 라스베이거스의 스시 가게에서 일하고 싶습니다. 일본에서 정통 스시나 일식을 배운 것은 큰 무기가 될 것이라 생각합니다.

大學畢業後，我作為 ALT (Assistant Language Teacher, 助理語言教師) 在日本工作。開始獨自在日本生活後自己做饭，對壽司及和食產生了興趣。學校採取小班制，便於與同學們交流，也容易向老師提問等，這些都是魅力所在。雖然我開始學習已經有兩個月左右了，但是所有的東西對我來說都是全新的知識，有時候也會遇到困難，然而也非常有趣。現在，我已經學會處理竹莢魚、鯛魚、星鱈等魚類。然而當看到老師精湛的技藝時，我意識到自己的水平還需要進一步提升。除了學校的課程外，我還通過觀看 YouTube 等來學習。我目前的目標是紮實地掌握刀工等基本技能。畢業後，我希望能夠去朋友在拉斯維加斯經營的壽司店工作。我認為在日本學習正宗的壽司及和食會成為我重要的資本。

大學畢業後，我作為 ALT (Assistant Language Teacher, 助理語言教師) 在日本工作。開始獨自在日本生活後自己做饭，對壽司及和食產生了興趣。學校採取小班制，便於與同學們交流，也容易向老師提問等，這些都是魅力所在。雖然我開始學習已經有兩個月左右了，但是所有的東西對我來說都是全新的知識，有時候也會遇到困難，然而也非常有趣。現在，我已經學會處理竹莢魚、鯛魚、星鱈等魚類。然而當看到老師精湛的技藝時，我意識到自己的水平還需要進一步提升。除了學校的課程外，我還透過觀看 YouTube 等來學習。我目前的目標是紮實地掌握刀工等基本技能。畢業後，我希望能夠去朋友在拉斯維加斯經營的壽司店工作。我認為在日本學習正宗的壽司及和食會成為我重要的資本。



• 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等等，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。



• Access

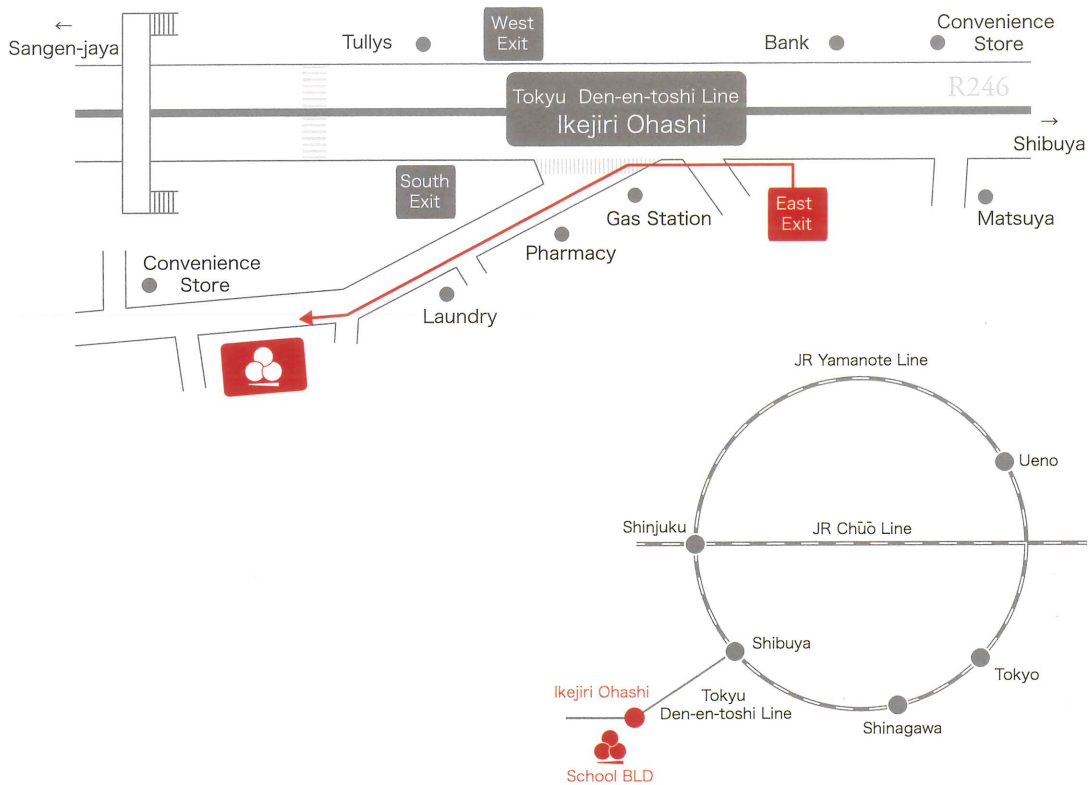
Located next to Shibuya in the heart of Tokyo

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

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!

