

生徒の1日に密着!!



浅井さん 25歳

飲食経験はゼロに等しい。修行後は、関西の人気寿司屋にて勤務する予定。



🕒 9:00 登校・授業準備

白衣に着替えて実習の準備を行います。包丁の研ぎから始めて綺麗に魚を捌けるようにします。



🕒 10:00 捌き講習

講師が横につき、様々な魚の捌き方を基礎から応用までじっくり丁寧に教えてもらいます。



🕒 11:00 捌き実践

学んだ捌き方を実践します。初めは思うように捌くことができませんが、実践を重ねることで綺麗に捌けるようになります。



🕒 12:00 握り講習

実際に切りつけをした切り身をシャリに乗せて握る技術を学びます。シャリの密度やシャリの乗せ方も教えてもらいます。



🕒 13:00 握り実践・復習

握りのコツは体で覚えるため何度も繰り返します。講師に徹底的に質問できる時間なので、ここで成長の差が現れます。