

包丁1つで

未来の安心を。

寿司塾

～学校概要資料～

目次

寿司職人養成スクールに通う理由	——	P.4
他校との違い	—————	P.6
講師紹介	—————	P.10
コース、料金について	—————	P.14
入校までの手順	—————	P.16
授業カリキュラム	—————	P.18
生徒の1日に密着	—————	P.22
就職サポート	—————	P.24
FAQ	—————	P.26



寿司塾に通う理由



① 技術の習得

寿司職人専門学校では経験豊富な指導者から直接指導を受け伝統的な技術からプロフェッショナルな最先端の技術が習得できます。最短で技術を向上させるカリキュラムのためより早く、最短で実践で活躍できる能力を獲得することができます。



② 少数精鋭での指導

寿司職人専門学校なら短期間で寿司のプロに。少数精鋭でこそ実現できる短期間での技術習得が可能です。時間を節約しながら、質の高い教育を提供し寿司職人としての道を加速させるチャンスです。毎日接するからこそ、質問しやすい空間作りも心がけておりどんどん質問も受け付けております。

③ 異業種からの転職

他業種からの転職者も大歓迎！寿司職人専門学校は異なるキャリアからの志望者に対し、寿司職人への転身を全力でサポート致します。未経験からでもスタートできるプログラムや短期集中コースを用意し、1から寿司のいろはを職人から伝授させていただきますので安心してご入校くださいませ。



他校との違い

技術特化+指導細分化

4つの特長

1

少人数指導

他校とは違い、生徒の受け入れを少なくし、より学べる環境に。

2

捌き特化

初めに求められるとにかく捌ける能力。ここを重点指導します。

3

座学最小化

技術に特化させる為、専門的な座学は省き基本的な座学指導に。

4

技術得点化

弊社独自の技術得点化制度により、技術がより可視化されます。

「卒業後、すぐに働ける」

卒業後、時給2500円~で勤務可能

在学中の試験に突破した方には
卒業後、出張寿司職人としてキャリアを準備
することも可能です。

この試験の内容も難易度が高いものではなく
毎日、しっかりとした準備と技術練習をすれば
問題なくクリアできる内容となっております。

実際に卒業生は出張寿司で
受講翌月から売上50万円以上あげてたり
弊社独自のカリキュラムが功を奏しています。

他社比較

他社比較

	当学校	A学校	B学校
料金	40万円~	70万円~	80万円~
人数	最大7名の 少数精鋭	15名以上	10名以上
内容	少数精鋭で 技術に特化	大人数で じっくり	3ヶ月で 技術習得
サポート	転職先の紹介や 専属のチューター サポート。	幅広い サポート	実践体験あり

山内 雅貴 (主任講師)

経歴

15歳より寿司業界に
従事し現在は国内外のVIPに
出張鮨を展開及び国内鮨店舗の
プロデュースなど展開。

実績

- 新橋会員制鮨 鴉巣 立ち上げ大将
- 南麻布VIP会員限定 鮨屋 大将
- 代官山masa プロデュース
同店舗 職人
- 築地 立ち食い鮨 おはこ
- 浅草 立ち食い鮨 おはこ
- 築地 伊八
上記3店舗 プロデュース



古旗 翔



経歴

鮓職人歴 13年。
専任講師の山内とともに会員限定の鮓実績あり。古旗講師が展開する独自の鮓技術をVIPに展開。

実績

- ・ 恵比寿 鮓早川 で修行
- ・ 鮓 早川 個室カウンター 大将
- ・ 個人VIP専門 出張鮓
- ・ 株式会社 結翔 CEO
- ・ 都内会員制鮓屋でVIP対応



どんどん寿司職人の高齢化が進み これから職人の需要が格段に上がる！

高齢化が進む寿司職人。この背景としては長い下積み期間とその下積み
に耐えられず、挫折をしてしまう寿司職人希望の若者が多くいるという現実。
職人の数が増えない一方で日本の外の海外では円安の影響も強くあり
日本食レストランや寿司店舗が年々すごい勢いで店舗展開をしています。
今後、優秀な人材は海外に流れ国内外でも深刻な寿司職人不足が加速しますが
一方で寿司職人になれると考えられない給料をもらえたり
すごい待遇を受けて海外に移住してる人の話もよく聞きますので
特に今が寿司職人になる大チャンスです。是非この学校で僕と一緒に寿司を学びましょう

山内 雅貴 (主任講師)



最短で寿司を握れるようになりたい方向け

1ヶ月寿司職人最短コース



- ✔ 今すぐ寿司を学んで人生変えたい方
- ✔ 短期間で寿司技術を学びたい方
- ✔ 寿司職人で海外移住したい方

- ・ 実習時間 — 週 5日 9:00~15:00
- ・ 入学金 — 45,000円(税込49,500円)
- ・ 受講料 — 400,000円(税込440,000円)
(分割払い 月 20,395円~)

自分流に時間を調節してじっくり学びたい方向け

3ヶ月自由通学コース



- ✔ 今の仕事をしながら寿司を学びたい方
- ✔ 大人の趣味として学びたい方
- ✔ 今では無いが寿司を職にしたい方

- ・ 実習時間 — 時間選択制
- ・ 入学金 — 45,000円(税込49,500円)
- ・ 受講料 — 450,000円(税込495,000円)
(分割払い 月 22,680円~)

お仕事をしながら仕事終わりに学びたい方向け

火、水曜 夜間コース



- ✔ いきなり1,3ヶ月通うのは不安な方
- ✔ 仕事終わりに学びたい方
- ✔ 寿司職人に興味があり一度寿司を体験したい方

- ・ 実習時間 — 火、水曜 18:00~22:00
- ・ 入学金 — 45,000円(税込49,500円)
- ・ 受講料 — 150,000円 (10回)
225,000円 (20回)
300,000円 (30回)

お仕事をしながら仕事終わりに学びたい方向け

週末 週1コース



- ✔ 平日は仕事で休日に学びたい方
- ✔ 週に1回自分のペースで学びたい方
- ✔ 趣味や、自分の時間で学びたい方

- ・ 実習時間 — 土 or 日 9:00~15:00
- ・ 入学金 — 45,000円(税込49,500円)
- ・ 受講料 — 220,000円(税込242,000円)

大阪校 詳細

大阪校最短で学びたい方向け

週3日 短期コース



- ✓ 1ヶ月の短期で寿司を学びたい方
- ✓ 寿司の基本を手軽に学びたい方
- ✓ 実際に今後寿司職人になりたい方

- ・ 実習時間 — 火,水,木曜 9:00~15:00
- ・ 入学金 — 49,500円
- ・ 受講料 — 270,000円 (12回)

自分の都合のいい時間に学びたい方向け

3ヶ月 自由通学コース



- ✓ 3ヶ月の間じっくりで寿司を学びたい方
- ✓ 寿司の基本を手軽に学びたい方
- ✓ 実際に今後寿司職人になりたい方

- ・ 実習時間 — 火,水,木曜 9:00~15:00
- ・ 入学金 — 49,500円
- ・ 受講料 — 270,000円 (12回)

大阪校 詳細

お仕事をしながら仕事終わりに学びたい方向け

週末 週1コース



- ✔ 平日は仕事で休日に学びたい方
- ✔ 週に1回自分のペースで学びたい方
- ✔ 趣味や、自分の時間で学びたい方

- ・ 実習時間 — 土 9:00~15:00
- ・ 入学金 — 45,000円(税込49,500円)
- ・ 受講料 — 270,000円 (12回)

入校までの手順

入校までの手順



01.資料請求

web お問い合わせフォームより、希望されるコース、入校希望月をご記入の上、送信をお願いします。



02.お申し込み

入学願書にご記入の上、フォームの入力をお願いします。



03.お支払い

費用の詳細をメールしますので、現金振り込みかクレジットカードでお支払いください。



04.受講開始

入金確認後、後日入校詳細を送ります。



カリキュラム



① 入門期 (1週目 ~)

包丁の研ぎ方、シャリ炊き
ネタの切り付け、握り、巻物までを繰り返し
練習し理論から技術までどのような過程で
寿司ができるのを理解し、学習します。



② 基礎期 (2週目 ~)

弊社独自の基本の塩、酢メで寿司ネタを
丁寧に仕込み 基本的な魚の切り付け、
仕込みができるように学習します。
この段階が今後の技術向上に大きく差が出ます。



③ 反復練習期 (3週目 ~)

入門期、基礎期で会得した技術を
さらにこのステップで飛躍させ何度も繰り返し、
体に技術を落とし込み、ここから難易度の
高い魚の捌きなどチャレンジしていきます。



④ 応用完成期 (4週目 ~)

全ての学習の終盤戦。テストを繰り返し、
自分の苦手克服を目的に進めます。
この段階で基本レベルから高レベルまでの
技術習得が見込まれ卒業します。

一緒に寿司の技術を徹底的に学び 寿司職人への道へ進みます。

寿司技術を学ぶ最高の設備と環境を
寿司職人スクールは完備しております。

明るく、充実した環境



アクセスはJR 池袋駅から徒歩10分。
要町 6番出口から徒歩 1分の
アクセス抜群の教室となっております。

近隣にコンビニや飲食店も立ち並び
授業面以外も安心して通うことが
可能です。

清潔感のあるキッチン



講師から直接指導。



受講生の体験談



未経験からスピード鮨職人デビュー

A,S さん/25歳/男性/飲食経験 ほぼ無し。

高校生から消防士を目指したが希望部署に配属が決まらず、アルバイトをしていたがこのままではまずいと寿司職人になることを決意。

Before

初めは包丁の使い方すらわからなかったがやっていくうちにどんどん上達。このスクールの就職サポートがあり関西の寿司屋さんで実際にカウンターに立って寿司を提供することが決まりました！！

After



寿司職人で海外勤務を目指す！

M,T さん/28歳/男性/金融系の職場勤め。

金融系の職場勤めで給料も上がらずこのままどうしたらいいのか模索している中そこで寿司職人という職業を知る。

Before

寿司という日本が誇る代表的なジャンルで特に海外で寿司をにぎれると考えられない給料ももらえるので金融系の仕事に合わせて寿司の技術も習得して自分に自信がとてもつきました！！

After



3ヶ月で自分流に寿司を学びます。

T,T さん/34歳/男性/仕事に勤めながら合間で学習。

すぐに寿司職人！というよりは会社に勤めながら、平日や土日を利用して勉強したいが、自分で魚を買ってやろうとしたが全くやり方がわからず、

Before

合間の時間を利用して部分部分で、学習を進め魚の捌きや握りも体系的に学習ができました。もっと魚を詳しくなると世界が広がるので今後は難しい魚もチャレンジします！

After

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。

就職サポート

受講者の就職をサポートする環境が
整っております。

01.個別カウンセリング

生徒1人ひとりのニーズや目標に合わせた
個別カウンセリングを提供し、1人1人にあった
キャリアプランを立てます。個々の強みを
最大限に活かせるための
最適な就職先をサポートいたします。



02.豊富な業界チャネル

寿司業界の幅広いネットワークやコンタクトを活用し就職機会を提供します。現状の寿司業界や就職事情なども詳しく情報提供し求人案件への取り組みを進めます。



03.実地経験の提供

インターンや、弊社提携先の寿司屋などにも
就職体験なども実施可能で実際に体験しないと
わからない部分も感じてもらい、
就職へのイメージを提供致します。



FAQ

FAQ

Q, 1ヶ月の受講でどのぐらいのレベルになりますか？

既存店に1から修行をすると初めは雑用ばかりで技術を教えてくれないのでその点を踏まえると約2~3年で学べる技術量を習得できます

Q, 寿司屋に就職する時のメリットはありますか？

初めの雑用や基本知識の習得にかかる時間がかなり削減できるのと1,2~1,5倍は基本給が上がる可能性があります。

Q, キャンセルはできますか？

入学日の5日前のキャンセルは入学金を除く受講料を全額返金致します。

Q, 全くの未経験でもできますか？

生徒の90%以上は未経験からで1人1人に沿った指導をさせていただきます。

Q, 決済手段は何がありますか？

現金払い、クレジットカード払いが可能です。