

持ち帰りすし大手「株式会社ちよだ鮓」（東京都中央区、代表取締役社長兼COO 中島正人）

すしビジネススペシャリスト育成機関「日本すし学院」築地に4月8日開校 「心」磨き人格高める「人間教育」に重点置く

プレスリリース

2013年3月2日

報道機関各位

持ち帰りすし大手の「株式会社ちよだ鮓」（東京都中央区、代表取締役社長兼COO 中島正人）

すしビジネスのスペシャリスト育成機関「日本すし学院」を築地に4月8日開校

「心」を磨き、人格高める「人間教育」に重点置く

■すし店で必要な基礎技術と知識を「4ヶ月・75日」で身につける

持ち帰りすし大手、株式会社ちよだ鮓（中島正人社長、東京・中央区明石町）は4月8日

、すしビジネスのスペシャリストを育成する教育機関「日本すし学院」（学院長：中島秀人・株式会社ちよだ鮓代表取締役会長兼CEO）を開校します。

カリキュラムの中心となるすしマスターコース「基礎講座」は、3月より10月期生の募集を始めます（4月期生募集は終了）。授業体験、築地キャンパス見学などを実施するオープンキャンパスや個別相談会、入学申込み受け付けを開始します。

正式な開校を前に、1月末にはロシアの大手スーパー、アズブカ・フクーサより、和食シェフ2人を受け入れ、伝統的な江戸前すしや、飾りすしについての講習を実施しました。

■テレビ「全国寿司職人選手権」で3度優勝した川澄健ら経験豊富なインストラクター場所（東京・中央区築地2丁目）は日本全国から水産物が集まる世界最大級の魚市場、築地市場（築地5丁目）まで徒歩5分の、目と鼻の先にあります。築地ほどすしを学ぶ地として適した場所は他にありません。

日本すし学院はその築地エリアに複数の教育施設を保有し、受講者はカリキュラムの内容に合わせた施設で学びます。立地条件に恵まれた築地で、日本の伝統的な食文化である「すし」を正統に継承し、国内外で普及、発展させる高い志を持った真のプロフェッショナル育成を目指します。

すしマスターコース「基礎講座」は初級・中級・上級の3段階に分かれ、受講者は「4ヶ月・75日」かけて修得します。わずか4ヶ月の短期間・集中研修で、一般的にすし店で3年～5年かけて体得するすしの握り方などの基本作業、知識を身につけることができます。

修了後は修得した作業の習熟度を実践の場で高める「実践講座」、より専門的な技術、知識を修得する「専門講座」も用意しています。

テレビ番組「全国寿司職人選手権」で3度優勝した主席インストラクター、川澄健はじめ歴20年～50年の経験豊富なインストラクターが指導に当たります。まったくの未経験者でも修得可能なプログラムになっています。

初代学院長には長い間、すしのプロフェッショナル育成のための学院設立に奔走してきた中島秀人・株式会社ちよだ鮓代表取締役会長兼CEOが就任しました。中島学院長は「日本すし学院はすしビジネスの将来を担う人材を育成してまいります」と学校経営にかける熱い思いを語りました。

経営母体は株式会社ちよだ鮓です。株式会社ちよだ鮓は1959年創業、以来50年以上にわたり「すしの大衆化」を目指し、すしビジネス一筋にまい進してきました。現在は首都圏で持ち帰りを中心回転、立食、立ち店併せて224店舗（[2013年1月31日 現在](#)）を開業、年間の来客数は1,700万人を超えます。3年後、300店舗実現を目指しています。

《日本すし学院の基本情報》

住所 〒104-0045 [東京都中央区築地2-11-9](#) 築地MTビル6F

交通 東京メトロ日比谷線・築地駅徒歩1分、同有楽町線・新富町駅徒歩3分

TEL 03-6226-2206

Fax 03-3248-0455

URL www.jpn-int-sushi-school.jp

開校 [4月8日](#)

《すしマスターコース「基礎講座」の概要》

10月1日～[2月12日](#)

、講義日数、全75日。約4ヶ月ですし店で必要な基本作業、知識を修得する。修了後は、修得した作業の習熟度を実践の場で高める「実践講座」、より専門的な技術・知識を修得する「専門講座」も用意しています。

■初級講座／25日間／[10月1日](#)～[1月6日](#)

目標：市販食材ですしを作る

基本心得、すし飯の基本、握り・仕込みの基礎技術、細巻・手巻の基礎技術など

■中級講座／25日間／[11月18日](#)～[12月20日](#)

目標：ネタを仕込んですしを作る

接客の基本、中巻・太巻の基礎技術、仕込みの中級技術、握りの中級技術、刺身の基礎技術、一口ルすしの基礎技術など

■上級講座／25日間／[1月6日](#)～[2月12日](#)

目標：すし店で必要な基本作業・知識を修得する

接客実践、仕込みの上級技術、一品料理の調理、握りの上級技術、すしネタの調理

■インストラクター

すし歴50年の清水季彦・特別技術顧問、TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」などで3度優勝歴を持つ川澄健・主席インストラクターなど第一線で活躍するすし職人がインストラクターを務めます。

■定員 16人

■入学願書受付期間 [3月2日](#)～[8月31日](#)

■選考方法

筆記試験、実技試験、適性検査、面接の結果を総合して決定します。

■入学金、講座料

入学金(実習着2着分の代金を含む)

100,000円

講座料(授業料・教材費・食材費を含む)

初級講座 250,000円

中級講座 300,000円

上級講座 300,000円
3講座小計 850,000円
「基礎講座」合計 950,000円

《株式会社ちよだ鮓の概要》

社名 株式会社ちよだ鮓

設立 1959年12月

代表者 代表取締役社長兼COO 中島正人

資本金 2,500万円

年商 155億円 (2012年3月 期実績)

事業内容 総合すし店の経営

店舗数 224店 (2013年1月 末現在)

従業員数 3,160人 (パートタイマー含む、2013年1月 末現在)

本部

〒104-0044

東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー37階

TEL. 03-3543-6681 (代) FAX. 03-3543-2794

《株式会社ちよだ鮓の沿革》

1959年12月 中島水産株式会社食堂部を継承し、千代田区有楽町に資本金50万円で「株式会社毎日食堂」設立

1963年6月 「千代田食堂株式会社」に商号変更

1965年10月 「寿司乃千代田」(十円すし)1号店を池袋東武百貨店内に開店

1967年12月 「株式会社千代田」に商号変更

1989年10月 代表取締役社長中島秀人 就任

1995年9月 年商100億円突破

1995年10月 「株式会社ちよだ鮓」に商号変更

1998年8月 「ちよだ鮓」200店舗達成

2006年12月 研修スタジオ『StudioT』を開設

2009年12月 創業50周年

2012年4月 代表取締役会長兼CEO 中島秀人就任

代表取締役社長兼COO 中島正人就任

2012年8月 本部を中央区明石町の現所在地に移転

2013年4月 日本すし学院開校

●お問い合わせ先●

株式会社ちよだ鮓 経営企画室 内山一浩

TEL 03-3543-6681

Fax 03-3543-2794

E-mail uchiyama@chiyoda-sushi.co.jp

URL www.chiyoda-sushi.co.jp

Generated by ぶれりりプレスリリース

<https://www.prrele.com>