

## 鮨アカデミー 新カリキュラム(初級、中級、上級)

自分に合ったスタイルで、鮨を学べる

「寿司学校業界歴 No.1、1,000名以上の卒業生を見てきた実績」のある講師と共に作り上げた、「ミシュラン〜人気大衆店まで数多くのお店の声」をしっかりと反映した、現場が求めるカリキュラムとなっています。

GINZA ONODERA 鮨アカデミーでは江戸前寿司の成り立ちから歴史も学び、基本の包丁使い、魚のさばき、酢じめ、ねかす、煮るなど本格的な江戸前の仕込み、寿司の命であるシャリ作り、握りずし、巻きずし、保存法、衛生的な作業、接客術、お店での立ち振る舞いなど一流のずし職人になるための基礎技能を授業で取得します。

## 初心者向けコース(初級)

1か月20回

## 魚調理経験者向けコース(中+上級)

2か月40回

2021年11月1日(月)開講

## 鮨調理基礎習得コース

2021年  
11月1日(月)  
開講

- ・ 趣味的に鮨に興味のある方
- ・ 経済的、期間的に3か月は難しい方
- ・ 1か月をやってみて中上級を決めたい方

衛生管理	出汁と野菜切り
体調管理	3枚下ろし 大名下ろし
魚の知識	寿司ネタの切り方
道具の扱い方	合わせ調味料 和え物
魚介類の扱い方	小鉢 盛り付け
ずしの基本と作り方	魚の知識テスト
和食の説明	握り1人前テスト
包丁の使い方 研ぎ方	野菜切りテスト

## 鮨・和食習得コース

- ・ 魚調理経験はあるが鮨は未経験な方
- ・ 転職、脱サラを考えている方
- ・ 鮨関係に就職したい方
- ・ 海外移住、海外生活を目的とする方

魚介類の扱い方	太巻き 稲荷ずし
ずしの基本と作り方	飾りずし
和食の説明	焼き物 揚げ物
基本の応用	蒸し物 汁物
握りずし 巻きずし	巻きずしテスト
前菜 一品料理	握りずし2人前テスト
スチコン料理	3枚下ろしテスト
中型魚のさばき方	

貝類の仕込みと刺身	マグロのサクどり
江戸前ネタの仕込み	カウンター練習
江戸前玉子焼き	真鯛 平目 鯖 鰯
ロールずし 飾りずし	ずしコース料理
煮物 八寸	歩留まり 原価計算
専門家講師の授業	ハンディターミナル
店舗での人間関係	切り付けテスト
サーモン ハマチ 1匹	盛り込みテスト
煮はまぐり 煮穴子	カウンター成果発表

受講料：422,500円

入学金：100,000円 講習料：322,500円

受講料：795,000円

入学金：150,000円 講習料：645,000円

編入学の場合は  
入学金100,000円免除

初級からの編入学も可能です。

その場合、597,500円(入学金50,000円+講習料547,500円)で、初級との総計は1,020,000円。(若干、割高となります。)



## 鮨調理人養成コース(初+中+上級)

3か月60回

2022年1月6日(木)開講

受講料：990,000円

入学金：150,000円 講習料：840,000円(※初級から編入学で3か月受講した場合：総計1,117,500円)

鮨アカデミーは月曜日から金曜日の0:00~16:30、1日5.5hの授業と1.5hの自主練習で集中的に学びます！  
60日(3ヶ月)で330h+放課後自主練習90hの合計420時間。他とは比較にならない充実の3か月コースです。

開講日に関しまして、初級、中級は、11月より。上級は、3ヶ月になりますので、例年11、1、4、7月の年4回の開講となっております。

お申し込み電話番号

070-7538-2012

(携帯電話からでも可・受付時間9:00~18:00・土曜・日曜・祝日定休)

ご質問、ご相談は、いつでもご連絡ください。  
ライフスタイルに合わせた授業、カリキュラムを  
ご提案させていただきます。

GINZA ONODERA 鮨アカデミーは、あなたの情熱を、応援します！