

# スクール紹介



講師

## 山口慶太郎

### ◆有資格証

- ・調理師免許 ・ふぐ取扱登録者
- ・フードコーディネーター
- ・食生活アドバイザー
- ・ワインソムリエ
- ・ウイスキー検定2級
- ・ジャパニーズウイスキー検定二段
- その他

## レッスンメニュー

### ① 1日握り寿司体験コース

お1人様 ¥13,000 2名〜お1人様 ¥11,000

10歳〜15歳は半額 9歳以下は無料になります

※スクールにて機材・食材をすべて用意しておりますので  
手ぶらでお越しください

### ② 寿司全工程コース

お1人様 ¥330,000 (材料費除く)

※全12回(1回4〜5時間のレッスン)

詳細は内面をご確認ください

### ③ 握り寿司上級コース

お1人様 ¥88,000 (材料費除く)

※全6回(1回2〜3時間のレッスン)

※当コースは【握り寿司】に特化したコースです

大切な日本の食文化である寿司。いまは回転すしに取って代われ、握る寿司から、握らないすし、いわゆる江戸前“乗せ”すしまでに姿を変えてしまいました。

【握り寿司】や巻き寿司、箱寿司などの技術を後世に伝える動きは専門店としてはありますが、SUSHI SKOOL 慶ではその中でも特に重要である【握り寿司】に特化したカリキュラムをご用意し、衛生手袋の普及によりご家庭でも数回の練習で握り寿司を楽しんでいただけるようになりました。

是非、身近になった【握り寿司】を体験していただいて、ご家族やお友達にご披露してみたいかがでしょうか、笑顔で握る寿司は、きっと笑顔の波紋を広げることでしょう。

お問い合わせは以下のQRコードから



ライン



ホームページ



Google Map

※当全てのコースにおいてご予約は2日前までにお願いします。  
※キャンセルにつきましては前日はコース料金の50%、当日(連絡なし含む)はコース料金の100%ご負担いただきます。  
当スクールではご本人様の承諾を得た上で写真、動画撮影を行い、スクールでの様子をインターネット上に掲載することがございます。その際、個人情報保護法に準拠して取り扱い致します。

寿司スクール 慶

## ① 1日握り寿司体験コース

ご家族やご友人と楽しみながら握り寿司を体験していただき、お腹いっぱい召し上がっていただくコースです



講師による4種類の握り方の紹介

【たて返し】【こて返し】【一手握り】【本手返し】  
握り方で変化する味の違いを感じてみてください



Sushi Making Experience (2~3 hours)

(Exact time may vary depending on group size.)

- ¥13,000 per person (solo)
- ¥11,000 per person (for groups of 2 or more)
- Ages 10-15: Half price / Under 9: FREE!!

No need to bring anything—just come and enjoy!

If you have any allergies or dietary restrictions (e.g., vegetarian, halal, religious reasons, etc.), please let us know in advance.

Finally, take a fun photo with your sushi using your smartphone, then enjoy your handmade creation!

## ② 寿司全工程コース

寿司職人になるまでのほぼ全工程の習得を目指します



マンツーマンのプライベートレッスンにおける集中講座で通常3~5年かかる技術を最短で習得できます

- ・ 包丁の正しい選び方、各用途から持ち方、代表的な魚の捌き方、海老や小魚の酢締め、玉子焼き
- ・ 各種魚介類の造りやその切り付け方から調理方法
- ・ またお茶やガリ、海苔の知識の習得、かつら向きに代表される野菜の切り方
- ・ 鮮魚を含む生鮮食品の下処理から衛生管理、真空パックや酒・塩・酢による保存方法、食品による冷蔵と冷凍の見極め方
- ・ 他にも刺身醤油やポン酢のレシピまで幅広く学んでいただけます



## 全工程コースの講習内容一部紹介

1. 鯛の食べ尽くし調理方法（握り鯛/お造り各種/昆布メ/あら焚き/骨蒸し/障子焼きなど）
2. マグロの柵どりどと各部位の使い分け/ずけの仕込み方/握り鯛の基本
3. 赤貝/アワビ/帆立貝などの貝類の仕込みと握り〜刺身までの調理方法
4. 穴子の白焼き/穴子の捌き方から鯛ネタ用の煮込み/どんぶり/一品料理
5. 海老の仕込みと茹で方の技術/握り鯛と海老バッテラ etc...



会社経営の方、お勤めをされている方、主婦、フリーター、学生を問わず、スケジュールは自由に組んでいただけます

大人の玄人志向の趣味として学びたい方、中見習いプロとして現場で働きたい方、海外で寿司職人として第一線で活躍したい方へ、きちんとした技術を教授いたします

## ③ 握り寿司上級コース

【握り寿司】に特化したコースです

巻き物や食材の仕込みを省略しておりますので鮮魚をはじめ、野菜や果物、肉類などの多彩な寿司ネタによる【握り寿司】を学べます

- ・ 寿司ネタの切り付け技術  
(正しい包丁の使い方による鮮魚全般の切り方を習得)
- ・ にぎり中級〜上級 (4種類の握り方をマスター)

## 【アクセス】

〒659-0013  
兵庫県芦屋市岩園町  
Iwazono Ashiya Hyogo  
659-0013 JAPAN