

この海とともに すしの道を歩む

Sending sushi chefs out from Toyama

北陸すしアカデミー 「2ヶ月集中特訓コース」 第一期生、第二期生ともに募集中!

第一期生／3月9日講義開始

第二期生／5月11日講義開始

インターンシップの受入希望のすし店からもお問い合わせお待ちしております

北陸すしアカデミー事務局 担当:中林宛
Mail:support@hokuriku-sushiacademy.jp
公式サイト:<https://hokuriku-sushiacademy.jp>



北陸すしアカデミー株式会社
〒931-8355 富山県富山市東岩瀬町322番1
TEL.076-411-8085 FAX.076-411-8086

北陸すしアカデミー「2ヶ月集中特訓コース」

受講生募集開始のお知らせ

富山・北陸の食文化を現場で学ぶ2ヶ月プログラム

2026年3月、北陸すしアカデミー(富山市)では、東京すしアカデミーの人気プログラム「江戸前寿司集中特コース」の内容をベースに、富山・北陸の豊かな海と山の食材を活かした新カリキュラムを開講します。本コースは、寿司と和食の両方を実践的に学び、現場で通用する「即戦力の寿司職人」を育成します。

■コース概要 期間:2ヶ月(全40回)

- ▼第1期 2026年3月9日～5月1日
- ▼第2期 2026年5月11日～7月3日
- ▼第3期 2026年7月6日～8月28日
- ▼第4期 2026年9月7日～10月30日
- ▼第5期 2026年11月2日～12月25日

内容:江戸前寿司の技術・和食の基礎・富山の食材活用・店舗で接客の実習

- 定員:各回最大16名
- 学費:入学金 + 受講料 88万円(税込)

■特徴1:富山・北陸の旬を活かした実践授業

富山湾の魚介、氷見のブリをはじめ能登や加賀野菜など、北陸ならではの食材を活用した実習を実施。東京の寿司学校とは一味違う体験や「地産の素材と職人技の融合」を体感できます。

■特徴2:寿司と和食の二刀流カリキュラム

寿司職人の技術に加え、だしの取り方、焼き物、天ぷらなどの和食の基礎も学べます。
「高級寿司おまかせコース」に対応できる総合力と、カウンターでの接客技術も身につけます。

■特徴3:現場で学ぶ仕入と魚の扱い

経営母体の企業が運営する鮮魚店での豊富な魚の実習を受けることができ、校舎のある岩瀬漁港での朝せり見学や仕入の研修も実施。「浜で上がった魚を扱う現場を通して寿司職人としての感性と判断力を養います。

■特徴4:インターンシップと就職サポート

受講修了後、希望者には関連店舗でのインターンシップや就職も可能。寮も完備しており、卒業後は、富山県内や石川県金沢市内など北陸地域での有給インターンシップ(3ヶ月～6ヶ月)を提供します。東京すしアカデミーと連携し、東京の一流寿司店や海外での就職支援も行います。