

創コーポレーション運営『恵比寿アカデミー』

日本の食文化を繋ぐ “新たな働き方改革”

親方と弟子の時代にマッチした“徒弟制度”を自社店舗で再現

株式会社創コーポレーション(本社 東京都渋谷区恵比寿/代表取締役 大津 慶一)は、「鮪邸 田」、日本料理「温故知新」、「八寸」、北イタリア料理「Trattoria L'astro」、中華料理「恵比寿餃子 大豊記」などの本格的な料理と空間を楽しめる飲食店を国内26店舗とニューヨーク・マンハッタンに2店舗展開しております。

その一方で、日本の食文化を守る新たな働き方改革として、時代にマッチした “徒弟制度 (*1)” を取り入れた料理人育成機関「恵比寿アカデミー」を運営。親方となる一流の料理人から直接指導を受ける学習制度を通して、日本の食文化を担う人材の育成に力を入れています。

5年間の技能訓練（給与、賞与あり）後は、独立して創コーポレーションの店舗を担う人材として活躍の場を提供。一流職人を目指す若者に、学ぶだけでなく生涯にわたる人脈作りや環境の提供を目指しています。

(*1) 徒弟制度とは 親方と弟子という独特の距離感と関係性の中で、親方に指導された弟子が技能訓練を積み重ねる学習制度。

恵比寿アカデミーの『徒弟制度』とは？

日本の古きよき伝統である親方と弟子の関係「徒弟制度」を見直し、一流の料理人を育て活躍の場を与える、時代に合わせた独自の教育制度。従来の“耐え忍ぶ”というイメージの修行期間を、就業時間、給与などの待遇面からもサポート。精神的なゆとりを持って一流の技術を学ぶことに専念できる環境、修行後に活躍できる場を提供するシステムをあわせ、日本の食文化の発展に繋がる人材育成を目指します。



親方

師弟関係



弟子

場

修練を重ねる
店舗

待遇

ワークライフバランスを
考慮した
待遇・福利厚生

仲間

一流料理人を志す
生涯に渡る同士

恵比寿アカデミー『修行店舗』



「鮪邸 田」
親方：田中巨
おまかせコースのみ、個室カウンターのある隠れ家江戸前鮪屋



「温故知新」
親方：児玉雄作
おまかせコースのみ
正統派日本料理店



「八寸」
親方：佐藤嘉正
オープンキッチンと完全個室を完備コース料理主体のカジュアルな日本料理店



「Trattoria L'astro」
シェフ：仲田睦
北イタリアの伝統料理をベースにしたトラットリア

旬の“本格江戸前鮓”と“ファーストクラスラウンジ”の心地よさを
住宅街の隠れ家で味わう贅沢
鮓邸 田



株式会社創コーポレーション(本社 東京都渋谷区恵比寿/代表取締役 大津 慶一)は、2019年4月恵比寿の閑静な住宅街にファーストクラスの本格的江戸前鮓屋「鮓邸 田」を開店しました。

匠の職人が食材選びから口に運ぶ直前までを、職人のこだわり、技術、香り、温度、で演出する“江戸前鮓”。お店を選び、足を運び、隠れ家のような店舗の暖簾をお忍び気分で潜り抜けて辿り着く、ゆったりとした時間を過ごせる温もりと安らぎを感じる空間と、匠が織りなす一切の妥協を許さない珠玉の一貫。

カウンター越しに味、会話、職人の妙技を堪能する日本の伝統文化である“寿司”を楽しむ空間として、「鮓邸 田」は、訪れるお客様が大切な時間を過ごす、唯一無二の時間を提供します。



ファーストクラスラウンジをイメージした空間

職人の匠の技を近くに感じることができながらも、プライベートスペースをゆったりと保てる、和の温もりを貴重とした安らぎの空間。特別な記念日に相応しい個室は、職人の技を個室で堪能できるカウンター付。空間全てに職人の細やかな心配りが行き渡ります。接待などのビジネスシーンや、特別なプライベートのひととき、お一人様での寛ぎの時間などシーンにあわせてお席をお選びいただけます。



匠 田中亘の織りなす旬の本格江戸前鮓



「鮓邸 田」はお任せコース1種のみ。匠 田中亘が選びぬいた旬の食材を、素材の旨みを最大限に引き出し、お客様にご提供。いつでも季節の珠玉の一貫をお楽しみいただくことができます。



鮭邸 田

【住 所】東京都渋谷区恵比寿4丁目11-9 クオーレ恵比寿 B1F

【電 話】03-6450-4333

【営業時間】18:00~23:00

【定 休 日】日曜日

【席 数】カウンター：9席 個室：6席

【お 食 事】おまかせコース 17,060円（税・サ込）

季節の小皿と江戸前握

【店 主】田中 亘

【 U R L】<https://www.soh-corporation.co.jp/>

恵比寿サン・セバスチャン化への想い

創コーポレーションは、恵比寿を中心に店舗を展開しております。

スペイン北部に位置する人口18万人の小さな街で、バスク料理と美食（ガストロノミー）文化や人口に対してのミシュラン星付レストランが一番多い街としても知られ、世界中から人が集まる観光地であるサン・セバスチャン。実際にサン・セバスチャンに滞在経験がある大津が体感した「心躍る様な美味しさと楽しさ」の感動を恵比寿に再現したいという想いです。

それは、恵比寿という狭い商圈内で他社様と外食ニーズを奪い合うのでは無く、恵比寿を美味しく楽しいお食事の目的地としてお選び頂く為に魅力あるレストランが溢れる美食の街にする事でもあります。

創コーポレーションは、「恵比寿サン・セバスチャン化」のために、食文化を盛り上げてまいります。

株式会社創コーポレーション

【住 所】東京都渋谷区恵比寿 1 丁目8-11 スカイエビスビル7階

【設 立】1999年8月2日

【役 員】代表取締役 大津 慶一

【事業内容】飲食店の企画・開発・運営

ブライダルの企画・運営

【店 舗】「鮭邸 田」、「温故知新」、「八寸」、「Trattoria L'astro」、「門」、

「比内地鶏専門 恵比寿 比内亭」、「Brasserie L'Orge」、「Trattoria Evoluzione」

「産直青魚専門 御厨」、「和酒和肴せんごく」、「肴家 獅龍」、「恵比寿餃子 大豊記」

「Banquet Restaurant FUKUROU」、「豊洲ダイニング梟」

「FUKUROU NEW YORK」、「YAKITORI TORA NEW YORK」

28店舗展開

【 U R L】<https://www.soh-corporation.co.jp/den/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社創コーポレーション 広報担当 廣瀬 大城
TEL:044-819-8157 mailto:info@pr-office.jp