

福岡の高級鮨店「鮨料理 一高」主宰

福岡から世界で活躍する鮨職人を育てる、新たな舞台が誕生！

木宮鮨大学 2024年1月開校

第一期生お申し込み：2023年11月1日開始

世界で活躍できる職人を最短で養成する 革命的プログラムを提供

鮨料理 一高（福岡市中央区：代表 木宮一洋）は、世界に通用する鮨職人を、短期間で養成する鮨職人になるための学校「木宮鮨大学（きみやすしだいがく）」をオープンします。

戦前から続いている鮨職人の育成方法にイノベーションを起こし、世界で活躍する鮨職人の卵をいち早く育てることを目的とし、鮨職人として自立できるための技とノウハウを、最短48時間で習得してもらうことを目的としています。

世界は今、本物の鮨を求めている。

鮨料理「一高」の大将 木宮一洋が感じたピンチとチャンス

木宮一洋が、日本を離れて海外で鮨を握っていた時、料理人を目指すたくさんの人々が、日本の本格的な「鮨」を学びたいと思っていることを感じました。一緒に働いた仲間たちの鮨に対する熱量、もっと知りたい、もっと上手になりたいという情熱。お世辞にもまともじゃなかった鮨が、これからは大きく成長する。そのために日本人の力が必要になると強く感じました。



さらには、鮨職人が世界に出る事で、それに付随して、お茶や米、魚、知識様々なモノも一緒に発信できると思いました。これはこの国にとっても大きなチャンスだと感じています。

幸い、木宮には父から学んだ一心鮨の型がありました。この本物の型を伝え、世界に本物の日本の鮨を伝えながら、多くの志ある鮨職人が日本内外で成功してほしいと思いこの大学をスタートいたします。つきましては、本事業の開始を貴社のニュースとして取り上げていただき、多くの方々に「木宮鮨大学」の存在を知っていただければ幸いです。



鮭の技術を身につけることで
大きなチャンスが待っている。



日本の飲食業界は、今人材不足に悩んでいます。この1番の原因は、日本では飲食業によって、キャリアアップしていくのが、なかなか難しいことがあげられます。

それに対し、シンガポール滞在中から感じていたのは、海外ならば頑張り次第でいくらでもキャリアアップが出来るということ。特に、日本の本格的な「鮭」の技術は世界中が求めています。

人として自立がしたい、海外に移住して働きたい。今、鮭を学ぶことでそんな夢へと、大きく羽ばたいて行けるチャンスがあります。「木宮鮭大学」では、革新的なカリキュラムによって本格的な鮭職人への道を最短で歩めるようにサポートします。卒業後は、海外での就職先をご紹介するコネクションも準備しています。また留学をお考えだったり、ワーキングホリデーなどで海外で働いてみたい方などにも「鮭を握ることができる」という技術は、向こうでの生活にとっても大きな成果をもたらしてくれます。



世界は今、鮭を求めています。

我々「木宮鮭大学」は、人々の次のステージへの扉を開きます。

【コンセプト】



鮓職人をまっすぐ育てる。

100年以上前から続く、

変わらぬ修行制度に改革を。

あらゆる無駄を省き、

初歩的な技術から鮓の本質までを

回り道せずに習得。

世界に羽ばたける一人前の鮓職人を、

まっすぐ、一直線に育てる。

学ぶ人が自らの手で未来を切り拓けるように。

世界中の人が

本当に美味しい鮓を味わえるように。

【新施設仕様】

施設名：木宮鮓大学

住所：〒810-0062 福岡市中央区荒戸1丁目

(地下鉄大濠公園駅徒歩3分)

受講期間：基本 3ヶ月 48時間授業

(毎週水曜日、1回4時間、計12回)

受講料：132万円(税込)

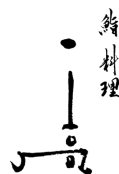
※補講含む

【お申し込み／お問い合わせ】

電話：080-3993-7536

kimiyasushi.academy@gmail.com

【運営：鮓料理 一高】



代表者：木宮 一洋

所在地：福岡市中央区荒戸1-2-2

電話：092-791-5868

経営店舗：鮓料理 一高／愛とうなぎ

【ホームページ】

<https://ichitaka-fukuoka.com/college/>

