

入学前に寿司職人の世界を体感できる 「10 カン握り体験会」を提供開始 — 2 ヶ月で寿司職人を育成する「東京寿司職人育成アカデミー」 —

人材事業、WEB 事業、海外医療事業などを中心に、M&A 事業やスポーツ事業など多角的に事業を展開する株式会社 DYM（読み：ディーワイエム、本社：東京都品川区、代表取締役社長：水谷佑毅）の子会社の東京寿司職人育成アカデミー（所在地：東京都中央区、代表：木村太郎）は、寿司づくりを楽しみながら、寿司職人の仕事を実際に体験できる体験会「10 カン握り体験会」を開始いたしました。



■入学前に参加できる「10 カン握り体験会」とは

本体験会は、寿司職人アカデミーへの入学を検討している方や、寿司職人の世界に興味を持っている方に向けた、“お試し”として参加できる実践型の体験会です。

「寿司を握ってみたい」「海外で働いてみたい」「手に職をつけたい」—
そんな想いを持つ方が、実際の現場に近い形で寿司づくりを体験し、寿司職人という仕事やアカデミーの学びを具体的にイメージできる機会として実施しています。



■プロの寿司職人による実践指導

体験会では、現役の寿司職人が講師として参加し、参加者一人ひとりに合わせて丁寧に指導を行います。実際に握り寿司 10 貫の調理に挑戦していただき、完成したお寿司はランチコースとしてその場でお召し上がりいただけます。

初めての方でも安心して参加できるよう、スタッフがサポート。包丁や食材などの準備はすべてアカデミー側で行うため、手ぶらでの参加が可能です。

「寿司づくりに興味がある」「職人の世界をのぞいてみたい」「入学前に一度体験してみたい」、そんな方にぴったりの内容となっています。

■体験会概要

開催時間：14:00～16:00

開催曜日：月・火・木・金

料金：3,000 円（税込）

会場：東京寿司職人育成アカデミー

内容：

- プロ講師による寿司 10 貫握り体験
- アカデミーのご紹介

▼ 詳細・お申込みはこちら

体験会予約フォーム：https://tssa.jp/contact_2/



■メディアでも多数紹介。注目の寿司職人育成アカデミー

東京寿司職人育成アカデミーは、2ヶ月という短期間で、国内外のさまざまな現場で即戦力として通用する寿司職人を育成するアカデミーです。寿司職人を目指す人材育成の新しい取り組みとして、メディアでも多数紹介され、注目を集めています。

寿司職人の仕事は、就業先によって、米を炊く、魚を捌く、寿司を握るといった基本的な作業であっても、求められる技術や環境が大きく異なります。当アカデミーでは、高級店・大衆店・回転寿司での仕事に加え、海外において調理器具や水、魚、調味料が異なる環境での仕事も学んでいただきます。

講師陣は経験豊富な現役寿司職人で、包丁の使い方から寿司の握り方まで基礎から丁寧に指導。少人数制によるきめ細やかな指導により、初心者の方でも安心して受講いただけます。

東京寿司職人育成アカデミーは、DYMグループが運営する育成アカデミーです。



■東京寿司職人育成アカデミーについて



東京寿司職人育成アカデミー

TOKYO SUSHI GROW UP ACADEMY

名称：東京寿司職人育成アカデミー

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座2丁目11-19 国光ビル4階

設立：2023年8月

代表：木村 太郎

資本金：5,000万円

URL：<https://tssa.jp/>

■株式会社 DYM 会社概要

(1)商号：株式会社 DYM

(2)代表取締役社長：水谷 佑毅

(3)設立年月：2003年8月

(4)資本金：5000万円

(5)売上高：258億円（21期）、324.6億円（22期）

(6)本店所在地：〒141-0032 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー10階

(7)従業員数：連結 2,744名（2025年4月1日現在）

(8)事業内容：WEB事業、人材事業、研修事業、エグゼパート事業、海外医療事業、M&A事業 等

(9)URL：<https://dym.asia/>

«本件に関する報道関係のお問い合わせ»

株式会社 DYM 広報担当 塩田

TEL: 03-5745-0200 FAX: 03-3779-8720

E-Mail: pr@dym.jp URL: <https://dym.asia/>

