

**東京寿司職人育成アカデミー、“仕事を辞めずに2ヶ月で寿司を学ぶ”
新しい選択肢 カジュアルに本物を学びたいニーズに対応
平日夜間コースを拡充 月曜・木曜に加え、火曜・金曜クラスを新規開講**

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）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、2026年5月期より、平日夜間コースの拡充として月曜日・木曜日に加え、新たに火曜日・金曜日クラスを開講いたしました。

これまで同アカデミーでは、月曜日・木曜日（19:00～22:00／全16回）の夜間コースを提供してまいりましたが、今回の増設により、受講者が自身のライフスタイルに合わせて通学できる環境を整えました。



■コース概要

受講料総額：28万円（税込）

<既存コース>

- ・時間：19:00～22:00
- ・曜日：月曜・木曜
- ・回数：全16回

<新規開講コース>

- ・ 時間：19:00～22:00
- ・ 曜日：火曜・金曜
- ・ 回数：全16回

■背景：「カジュアルに本物を学びたい」ニーズの増加

近年、「家庭料理をランクアップさせたい」「海外に行く前に、日本人として寿司を握れるようになりたい」といった、ライフスタイルを豊かにする目的での受講ニーズが急増しています。従来は「仕事を辞めて職人を目指す」といった本格志向のコースが中心でしたが、今回の夜間コース拡充により、“現職を続けながら学ぶ”という新しいスタイルに対応しました。



■受講者ニーズ

現在、以下のような目的で受講する方が増えています。

- ・ 家庭料理の延長で技術を高めたい方
- ・ 会社員として働きながら「一生の趣味」を見つけたい方
- ・ 海外移住・駐在前に日本文化としての寿司技術を身につけたい方

単なるスキル習得にとどまらず、「人生の幅を広げる学び」として注目されています。

■コースの特徴

- ・ 仕事帰りに“手ぶらで銀座”

19:00～22:00の開講で、現職の方でも無理なく通学可能。銀座の環境で非日常の学びを提供します。

- ・ 「捌き」から「握り」までを2ヶ月で習得

全16回のカリキュラムで、魚の三枚おろしから美しい握りのフォームまで、実践的な技術を体系的に学べます。

・大人のための学びのコミュニティ

厳しい職人修業とは異なり、同じ興味を持つ仲間と楽しみながら学べる環境を整えています。

■担当者コメント

お寿司は、もっと自由で、もっと身近なものであるべきです。

普段の料理を楽しくしたい、海外で一目置かれたい、あるいは単に“寿司が握れたらカッコいい”。そんな純粋な好奇心から始まる一歩を、私たちは全力で応援します。最高の食材と道具を用意してお待ちしています。

■東京寿司職人アカデミーについて

名称：東京寿司職人アカデミー

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

<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 : 人材事業、WEB事業、海外医療事業、M&A事業、スポーツ事業 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/>