

**【東京寿司職人育成アカデミー】**  
**6月13日（土）に英会話スクール「フライト」と合同で、**  
**英語で学ぶ寿司握り体験会『SUSHI ENGLISH』を開催**

WEB事業、人材事業、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）の子会社である「東京寿司職人育成アカデミー」は、PHLIGHT株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：嶋村卓亮）が運営する「フライト英会話」と合同で、英語で寿司作りを学ぶ体験会『SUSHI ENGLISH』を2026年6月13日（土）に実施いたします。



**■インバウンド需要に対応する「食×語学」の合同体験会を開催**

本イベントは、国内外の名店で30年以上のキャリアを持つプロの寿司職人による指導のもと、参加者が実際にシャリを握り、握り寿司づくりに挑戦する実践型のワークショップです。今回は英会話スクール「フライト」と提携し、工程の解説を英語で行うことで、日本の伝統文化である「寿司」と「英語」を同時に学ぶことができるプログラムとして提供いたします。

**■背景・目的：業界の常識を打破し、グローバルに活躍できる職人を育成**

現在、世界的な日本食ブームやインバウンド需要の回復により、海外における寿司職人の需要は急速に高まっています。しかし、寿司業界には依然として「技術習得に10年かかる」という古い慣習が残っており、若手人材の不足や言語の壁が大きな課題となっています。

東京寿司職人育成アカデミーでは、こうした業界の常識を覆し、30年培った技術を凝縮して最短2ヶ月で伝承する教育を行っております。本イベントを通じ、国内外の方々に寿司の魅力を伝えると同時に、英語でのコミュニケーションを通じた日本文化発信の可能性を広げることを目的としています。

### ■特徴・強み：世界を知るトップクラスの職人が直接指導

本イベントの主な特徴は以下の通りです。

・世界基準の技術指導：米国・NYや独国・フランクフルトなどの海外高級店、国内有名ホテルでの経験が豊富な代表講師が直接指導いたします。

・「手ぶら」で本格体験：包丁や食材、調理器具はすべてアカデミー側で用意するため、初心者の方でも手ぶらで気軽に参加いただけます。

・実践的なコミュニケーション：英会話スクールとの合同開催により、海外ゲストへの対応を想定した英語表現を交えながら楽しく学ぶことが可能です。

・ランチコースとしての提供：自身で握ったお寿司は、その場でランチコースとしてお召し上がりいただけます。

### ■代表講師プロフィール：木立 健太 (Kenta Kidachi)

国内外の名店、高級店、有名ホテルにて30年以上の現場経験を持つ。

#### 【主な実績】

国内：グランドハイアット東京「六緑」、ANA 羽田・成田空港国際線ラウンジ、六本木「atelier MORIMOTO XEX」等  
海外：米国・NY マンハッタン「Sushi Zen」、独国・フランクフルト「ザ・ウェスティン・グランド 鮭元」等

#### 【講師コメント】

今、世界中で「SUSHI」の需要は爆発的に高まっています。それなのに、「皿洗いから握るまで10年」といった日本の古い常識がハードルとなり、若者が挑戦しづらい業界になってしまっています。

私は、そんな状況を打破するためにこのアカデミーを立ち上げました。ここでは、私が30年の現場経験で培った技術の「核」を、惜しみなく皆さんに伝授します。

とはいえ、今回は1日の体験会です。まずは肩肘を張らずに、「寿司職人の世界の入口」を純粹に楽しんでみてください。こうした小さなきっかけの積み重ねが、寿司の道を志す仲間を増やすことに繋がると信じています。

日本の伝統を、世界で戦う武器に変える。その最初の一步を、ぜひこの体験会で体感してください。会場でお会いできるのを楽しみにしています！

### ■今後の展望

東京寿司職人育成アカデミーでは、今後も異業種とのコラボレーションを積極的に行い、伝統技術の継承とグローバル人材の育成に注力してまいります。また、観光客向けのプログラム拡充や、海外就業を視野に入れたカリキュラムの強化を推進し、日本食文化の発展に寄与してまいります。



## ■開催概要

名称： 寿司握り体験会 ～SUSHI ENGLISH～

日程： 2026年6月13日（土）15:00～17:00

料金： 10,000円（税込）

内容： 寿司職人による握り指導、英語による工程解説、ランチコース美食

会場： 東京寿司職人育成アカデミー内

申込方法： 参加をご希望の方はフライトイングリッシュへお問い合わせください



## ■東京寿司職人アカデミーについて

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DYMグループが運営する育成アカデミーです。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。

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/>

## ■フライト英会話（PHLIGHT ENGLISH）について

フライト英会話（PHLIGHT ENGLISH）は、一人ひとりの目的や業務シーンに合わせたオーダーメイドレッスンを提供しています。接客、インバウンド対応、海外就業、海外出店、外国人ゲストへの体験提供など、実際の現場で使う英語に合わせてレッスンを設計しています。

今回のような寿司職人向けの英語支援では、単に英単語やフレーズを学ぶだけでなく、「海外のお客様にどう楽しんでもらいたくか」という体験価値を届けるためのコミュニケーションまでサポートしています。

過去には、インバウンド向けの寿司握り体験において、英語での進行・説明を支援した実績もあります。フライトでは、英語を通じて仕事や人との出会い、人生の可能性を広げることを大切にしながら、「世界を、自分を、好きになる。」学びを提供しています。



※過去イベントの様子

名称：PHLIGHT（フライト）

本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-3-7 隅越ビル  
6F

設立：2019年10月

代表：嶋村 卓亮

<https://phlight.co.jp/>



※個別レッスンの様子

### ■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、HR Tech事業、M&A事業、海外医療事業、スポーツ事業、飲食事業、メディカルソリューション事業、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](mailto:pr@dym.jp) URL: <https://dym.asia/>