



Sushi Chef Institute

Make your dreams come true



Sushi Chef Institute



1123 Van Ness Avenue, Torrance, California 90501

*TEL/FAX: 310-782-8483
(FAX Option: *-5-1)*

*www.sushischool.net
mail@sushischool.net*

Sushi Chef Institute

5 Reasons to Choose Sushi Chef Institute

1. 30年以上の和食・寿司のキャリアを持つ *Andy* シェフが直接指導します。
2. 海外からの生徒に対して *I-20* を発行できる唯一の寿司学校です。
3. カリフォルニアの州で認定されている唯一の寿司学校です。
4. *SCI* では、受講中だけでなく卒業後も支援をしています。
5. *SCI* からは既に1000人を超える卒業生を世界中に送り出しています。

Other detailed benefits for students..

- 知識と経験豊富な *Andy* シェフとアシスタントによるハイレベルの授業
- 世界中のレストラン・飲食業界とのコネクションへの就職援助
- インターンシップ：日本の和食レストランへの短期研修
- 最高15名までの少人数クラスによる徹底指導
- 2ヶ月間に凝縮された、即戦力寿司シェフ養成プログラム

facebook.

Find us on
www.sushischool.net/fb

Instructors and Staff



Master Sushi Chef Andy Matsuda (アンディ松田の経歴)

Sushi Chef Institute CEO / Main Instructor (代表/講師)

シェフAndyは、神戸で日本食レストランを営む両親のもとに育ち、和食調理人である父の背中を見て育った。高校卒業後は、大阪にある名門日本食店に見習いとして修行に入り、5年間の修行ののち、23歳の時に実家のレストランを手伝うために帰郷。その後、実家のレストラン経営が落ち着いたのを期に、25歳でアメリカ・ロサンゼルスへ単身渡米、ここから彼のアメリカンドリームがスタートすることになる。

希望と夢を求め、包丁一本を手に単身渡米した最初の仕事は、リトル東京にあるレストランのアシスタントシェフとしてスタート。当時、英語も全くわからない状態にもかかわらず、身に付けた職人技術で、わずか一週間でその店のヘッドシェフに昇格。

それを皮切りに、その後はロサンゼルスで多くの寿司バー・ホテルなどでチーフ寿司シェフとして渡り歩き、そこで多くの経験を積み、海外のレストランビジネスを体験する。

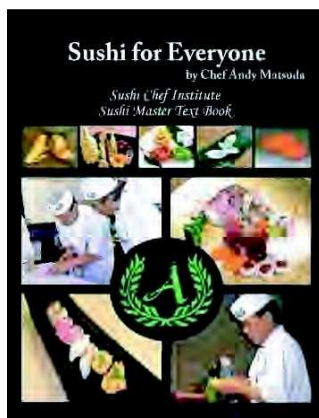
しかし、これまで順風満帆だった彼だったが、36歳のときに直腸がんと宣告され生活が一転、4年間の闘病生活を余儀なくされる。ただ、その4年間で、「食・健康・人・環境」の関わりを改めて考え直す機会となり、その後の大きな人生の柱となった。

闘病生活から復帰したAndyは、これまでのアメリカ社会への恩返しを考え始めた。そこで、何世紀にも渡り日本で培われてきた和食、特に寿司の知識・技術を多くの方々に伝えていく事が自分にとって唯一出来ることであり、日本の食文化を世界に広めることとなり、またアメリカ食文化社会への恩返しにもなると考えた。

2002年、ロサンゼルスに寿司・日本食が学べる「Sushi Chef Institute」を設立。受講生は初心者からプロまで様々で、現在も多くの卒業生を輩出している。

2011年、それまでの小東京の校舎からロサンゼルス・トーランスの新社舎に移動。プログラムも従来のコースに加え、キッズ寿司キャンプ、オンライン授業など、様々な取り組みに励んでいる。

Merchandise



Sushi Chef Institute Original Educational Book Sushi for Everyone (オリジナル教科書：非売品)

プロの寿司シェフに必要な技術・知識が凝縮された一冊。
プロフェッショナル I、II の教材として使用しています。

尚、教材用DVDも好評発売中です。詳しくは WEBサイトをご覧ください
www.sushichefinstitute.net

Professional Course (Professional I and II)

Professional I



Class 1 - 10

日本の食材
ダシ&スープ
和包丁、調理器具
和食の調理方法

- 生もの
- 煮物
- 蒸し物
- 揚げ物
- 焼き物

Class 11 - 20

すし飯について
日本の伝統的な巻き寿司
基本的な巻き寿司
海外で人気の巻き寿司
ちょっとユニークな巻き寿司
祭り巻き寿司
Cutting & Decoration
Sauces

Professional II



Class 1 - 10

魚介類のさばき方

※約30種類の魚介類を使います。

- ・ 握りの基本
- ・ 寿司ネタ作り
- ・ 盛りつけ
- ・ 漬け&昆布シメ
- ・ 炙り&霜降り

Class 11 - 20

箱寿司&ちらし寿司
刺身盛りつけ
ビジネスマネージメント
(原価計算、見積もり、営業
に関する規則など)

交通の便 (Torrance - Los Angeles)

(LAX 空港から SCI まで)



空港から学校までの移動は、シャトルバスをご利用頂けます。

ご利用の際は、SCI オフィスにお問い合わせ頂くか
下記サイトをご覧ください。

www.supershuttle.com

Payment

	<i>Professional I : \$2,400</i>		<i>Professional II : \$2,400</i>	
詳細	登録料	\$100	登録料	\$100
	授業料	\$1,800	授業料	\$1,800
	食材費	\$450	食材費	\$450

備考：

- * 登録料に関しては払い戻しができません。
- * 授業開始前までに、ユニフォームとナイフセットをご用意ください。
- * Chef hat and coat are required due to Sushi Chef Institute school logo.
- * ※ユニフォームとナイフセットは当校にて購入可能です。

ユニフォームセット: \$89 + Tax(8.75%)

帽子*	エプロン
上着*	パンツ

* Chef hat & coat are required due to school logo.



ナイフセット: \$500 + Tax(8.75%)

柳包丁	盛り箸
出刃包丁	鱗引き
ウエスタン	貝開け
ペティナイフ	骨抜き
バッグ	皮剥き
	巻きす (竹製)



* 左利き用 \$550.

Full Payment

Full payment is required for international students. Please contact the office for more details.

The I-20 form issuing process for international students (I-20取得について)

海外からの学生は、I-20取得が可能です。取得方法は以下のとおりです。

1. FAXにて必要書類をお送りください
2. 必要書類到着後、お支払いいただく合計金額をお知らせいたします。
3. 金額をご確認の上、当校へご入金ください。
4. ご入金確認後、I-20を発行いたします。

オンラインクラス受講も可能です。

- まずは、ご希望の受講日時をお知らせください。

詳細のお問い合わせは emailにて: mail@sushischool.net までお願い致します。