

未来へつなぐ 私の道

MY FUTURE



創業明治二十二年



築地 寿司 清



お客様から喜ばれること



「従業員は会社にとっての宝もの」



築地寿司清は明治二十二年に日本橋で誕生し、私で五代目になります。

「築地寿司清」は、時代とともに良いものを残し、新しいものを取り入れ、また、時代に合わないものは捨て、その中で暖簾は磨かれ、今日まで多くのお客様の支持を得られる寿司屋に成長できました。

一方で、急激な時代の進化の

中で、これからの江戸前寿司をどのように捉え、また、どのように時代に合わせていくかを常に悩み考えています。

皆さんもこの築地寿司清とともに一緒に時代を歩み、ともに成長しあえれば社長としてこんな嬉しいことはありません。

そのためには、従業員全員が楽しんで働くことが何よりも大切であり、実現するには次の2つを実践する必要があります。

1つ目は「**お客様から喜ばれること**」です。

お客様から喜ばれるには美味しい寿司を握ることが必要です。そのためには、魚の目利き・仕込み・味付けの塩梅・接客などの総合的な技術を身に付けなければなりません。

2つ目は「**人間関係を大切にすること**」です。

従業員全員が自分のことよりも相手のことや店全体のことを考えられるようになれば、店がひとつにまとまり、強い信頼関係が生まれ、全員が笑顔で働けると思います。

この2点を実践することで、楽しく働くことができると、自然と「**もっと美味しい寿司を提供したい**」「**もっとお客様から喜ばれたい**」と思う気持ちが出てきます。

従業員は会社にとって宝ものです。

事情があつて退職する者、独立して自分のお店を持つ者、定年まで勤めて退職する者、皆が築地寿司清で働いて良かったと思える会社になりたいと思っています。

私は令和元年6月に社長に就任しました。引き続き多くのお客様の支持を得ることができ、かつ従業員の皆さんが楽しく働くことができる築地寿司清であり続けるべく、努力をしてみたいと考えています。



数々の寿司職人を育成。
さあ、はじめてみませんか？



「豊洲市場の厳選した素材」

135 余年の歴史で培ってきた「本物の江戸前寿司」をより多くの方に気軽に召し上がっていただきたいという信条で、江戸前の味・安心の味を追求しています。

- ◆ 築地新館
- ◆ 銀座四丁目店
- ◆ 渋谷シネタワー店
- ◆ 伊勢丹会館店
- ◆ 伊勢丹浦和店
- ◆ 横浜モアーズ店
- ◆ 伊勢丹京都店
- ◆ 大丸京都店
- ◆ ルクアサウス大阪店
- ◆ 名古屋 MLS 店
- ◆ 伊勢丹静岡店
- ◆ 伊勢丹新潟店



築地寿司清 本店

東京都中央区築地 4-13-9



築地寿司清 そごう千葉店

千葉県千葉市中央区新町 1000 番地 そごう千葉店 10F



築地寿司清 グランスタ八重洲店

東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランルーフ B1F グランスタ八重洲



築地寿司清 丸広川越店

埼玉県川越市新富町 2-6-1 丸広川越店 別館 3F



築地寿司清 日比谷シャンテ店

東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル B2

さらなる進化へ向けて歩み続ける江戸前寿司の世界

最上級の素材と
最上級のおもてなし

鮨 魯山

SUSHI ROSAN



「産地、天然へのこだわり」

上質感漂う店内で、江戸前伝統の技を駆使した握りや、現代風アレンジした創作鮨が味わえます。

器にもこだわり、窯元に向き特別に焼いていただいた器を使用。芸術品のような器に艶やかな盛り付けが、「目」「心」「味覚」を満たします。

◆ 伊勢丹立川店

◆ 三越銀座店



鮨 魯山 三越日本橋店

東京都中央区日本橋室町
1-3-10
三越日本橋新館地下1F



鮨 魯山 伊勢丹新宿本店

東京都新宿区 3-14-1
伊勢丹新宿店 7F

「確かな技、
厳選した素材の味」
至高の一品と
本物の江戸前寿司

すし 魚寿

うお じゅ

SUSHI UOJYU



「味」「新鮮」「丁寧」

より良い素材にこだわり、プロの目利きで厳選したもののだけを、板前の「確かな技」で「素材そのものの味」を引き出した至高の一品と、本物の江戸前寿司をご堪能いただけます。



すし魚寿 池袋本店

東京都豊島区南池袋 1-28-1
ヨドバシ HD 池袋ビル 8F



すし魚寿 そごう横浜店

神奈川県横浜市西区
高島 2-18-1
そごう横浜店 10F

板前への道



伝統を守りながら育て方は進化する

私たちは、一つ一つ着実に技術を身につけ、3年間でマスターできるような仕組みをつくっています。

1年目 基礎基本習得期

まずは仕込みや基礎基本を学びます。海老などの扱いやすいネタから始め、光物、貝類、白身と段階的に技術を習得。また、シャリ切りや玉子焼きといった店舗運営に不可欠な技術も一から学びます。



▶ 店舗の掃除、
カウンター・テーブルの
セッティング

未経験でも大丈夫、最初は包丁を使わない仕込み・開店準備・ホール接客を通して仕事に慣れて頂きます。

2年目 研修室で握りや巻物を習得

研修室で指導者のもと、握りや巻物、切り付けの基礎を徹底的に叩き込みます。「できる」を「安定してできる」レベルまで引き上げます。

3年目 付け場デビュー

明確な合格基準が設けてあり、試験をクリアした人は、お客様の目の前、カウンター（付け場）に立ってお客様にお寿司を振る舞えるようになります。



着実に成長していける教育体制。
迷いなく階段を登れるシステム。

17g に込められたプロの重み。試練を乗り越えた先に広がる「新しい景色」



平手海吏さん
(2024年4月入社)

額賀健次さん
(人事部 次長)

清水悠生さん
(2024年4月入社)



平手さん：研修が始まって、僕たちはすぐに壁にぶつかりました。最初の関門は「シャリ玉取り」。既定の17gを10個連続で揃える。たったそれだけのことが、驚くほど難しいんです。

清水さん：最初は、握るなんて簡単だろうってどこかで思っていたんです。でも、いざやってみるとシャリの水分量ひとつで感覚が全然違う。1ヶ月で500個、600個と練習して、ようやく手が重さを覚えてくれました。

平手さん：ようやくグラムが揃ったと思ったら、次はさらに高い壁が現れました。寿司清伝統の「逆台形」に握らなきゃいけない。手の力の抜き方、形の作り方、教わった通りにやっているつもりでも、どうしても理想の形にならないんです。

清水さん：でも、この徹底的な反復練習があったからこそ、変わったことがありました。自分で握る大変さを知ってからは、先輩や店長の妻が身に染みて分かるようになったんです。

平手さん：本当にそう。あのスピードで、笑顔でお客様と会話しながら、完璧な「逆台形」を握り続けている。先輩や店長を心から尊敬できるようになりました。研修で自分の伸び代を数値や形として突きつけられるからこそ、学生気分を卒業し、プロとしての自覚が芽生えていくのを実感しています。

なぜ「研修室」が必要なのか。 他社とは違う、自分を見つめ、深められる環境

現場での学びは実践的で大切ですが、忙しい状況だと質問がしにくかったり、現場ごとに教え方も変わってきてしまったりします。だからこそ、寿司清では本社研修室での集中トレーニングを組み合わせた独自のハイブリッドな教育システムを導入しています。現場ではスピードが求められますが、研修室は正解を確認できます。ここで基礎基本を習得し、指導者のもとでミリ単位の技術を磨きなおす。この「店舗と研修室の往復」、そして明快な合格基準があるからこそ、自分の現在地を客観的に把握できるんです。ただなんとなく過ぎていく毎日ではなく、着実に一段ずつ階段を上っている実感が持てる。これが、他社にはない築地寿司清独自の成長サイクルです。



「お客様にとっては全員がプロ」という覚悟。だから研修で職人を育てる



お店に立てば、店長が握った一貫も、新人が握った一貫も、お客様が払う代金は同じです。そこには「新人だから」とかいう言い訳は通用しません。それがお金をもらって働く、プロの世界です。

かつては「背中を見て覚えろ」が当たり前でした。そして、今は一般的に、働きながら学ぶ「OJT」が主流だと思います。しかし、忙しい現場ではどうしても「正解」を細かく教える時間が不足しがちです。それでは技術にムラが出てしまい、何より若手が自信を持ってないまま板場に立つこととなります。私たちが研修を充実させているのは、単に技術を教えるためではありません。お客様より魚を詳しく知り、美しく所作をこなせる「根拠ある自信」を最短距離で持たせるためです。「早く握りたい」という焦りを抑え、あえて時間をかけて基礎を叩き込むこと。それが、一生ものの技術を身につけるための、最も確実な近道なんです。

Our Stories

インタビュー

— 若手社員編 ① —



板前(初級板前)

増崎 亮

築地寿司清本店

直感で飛び込んだ、板前への第一歩

商業高校時代、会社見学で目にした板前さんの姿に「カッコいい」と直感し、この世界へ飛び込みました。

私は魚の知識が全くない状態からのスタートでしたが、入社してみると、店長や先輩たちが包丁を研ぐところから一から丁寧に教えてくれました。仕込みでは、魚の種類によって包丁を入れる角度が細かく異なるなど、覚えることは山ほどあります。そんな中で先輩から教わったのは「まず素直に聞くこと」の大切さでした。

わからないことがあっても、何でもすぐに聞ける温かい雰囲気があるおかげで、未経験の自分でも一歩ずつ着実に板前への階段を上ることができています。



仲間の存在と、友人も羨む職場環境

寿司清に入って一番の安心感に繋がっているのは、都心の寮で生活をバックアップしてもらえることです。寮には他店舗の同期や先輩も住んでいるので、仕事終わりに悩みを共有したり励まし合ったり、休日には一緒に遊んだりできる時間が、何よりの支えになっています。

また、この業界では珍しく夜 22 時過ぎには退勤でき、休日も希望が通りやすい仕組みが整っているのも大きな魅力です。

友人と近況報告をすると、この充実した環境や会社のサポート体制に驚かれ、羨ましがられることがよくあります。私生活にゆとりがあるからこそ、高いモチベーションを持って毎日の仕事に向き合っています。

もっと成長して、 目標は「信頼される店長」へ

職場の人間関係は非常にアットホームで、先輩方は私の成長を自分事のように見守ってくれます。もしミスをしてしまった時も、ただ怒るのではなく「次はどう動けば防げるか」を一緒に考えてくれる温かさがあります。

休みの日には、勉強を兼ねて他のお寿司屋さんへ連れて行ってもらうこともあり、技術だけでなく板前としての立ち振る舞いや、お客様との接し方を間近で学べるのもありがたいです。

一つひとつの仕事をスピーディーにこなし、もっと成長して、誰からも信頼される「店長」になることが今の目標です。

自分がしてもらったように、次は後輩の成長を支えられる存在を目指して、これからも走り続けます。





板前(上級板前)

堂原 健世

鮭 魯山 三越日本橋店

鹿児島から上京、 支えになった寮の仲間

鹿児島の水産高校を卒業後、もともと料理が好きだったこともあり、板前を目指して上京しました。18歳で初めての一人暮らしには不安もありましたが、会社が用意してくれた寮のおかげで、スムーズに新生活を始めることができました。同じマンションに他店舗の同期や先輩が住んでいるのがとても心強く、仕事終わりに顔を合わせたり、休日に一緒に出掛けたりと、孤独を感じることはありませんでした。夜は22時過ぎには退勤でき、休日もしっかりとれる環境だからこそ、心身ともに余裕を持って日々の仕事に打ち込めています。

生活の基盤を会社が支えてくれる安心感は、夢に向かって走る私にとって、何物にも代えがたい大きな力です。



珍しい魚との出会いと、 正解のない「おもてなし」がおもしろい

寿司清で働く面白さのひとつに、珍しい魚との出会いがあります。例えば、「ヒゲダラ（ヨロイイタチウオ）」といった、見たこともないような魚が入ってくることがあるんです。そんな時、先輩から昆布締めやフライなどおススメの調理法を教わりながら、自分の中に料理のレパートリーが増えていくのが楽しいです。

仕事の中でのやりがいは、カウンターに立ち、お酒を楽しまれている方にはシャリを小さめに握るなど、お客様に合わせたおもてなしを実践する中で「美味しかった、また来るよ」と直接言葉をいただけた瞬間です。技術を磨くことはもちろん、こうした「正解のない」おもてなしを追求できることが、この仕事の醍醐味だと思っています。

祖母に成長した姿を。 鹿児島で店を持つ夢に向かって

私には、将来地元で自分の店を持つという大きな夢があります。魚やお寿司が大好きだった祖母に、自分が成長した姿を見せ、心を込めて握ったお寿司を食べさせてあげたい。それが私の原動力です。

鹿児島から離れて生活しているため、なかなか頻繁に帰省することはできませんが、いつか夢を実現するために、今は東京で本物の技術を吸収しようと日々精進しています。寿司清には、志を高く持つ若手を全力でバックアップしてくれる環境があります。

ここで一流の技術と心を磨き、いつか最高の恩返しをすることが、今の私の一番の目標です。



すべてのお客様へ、誠心誠意
心を込めたおもてなしを

鮓 魯山 三越日本橋店 **春山 智** (2005年入社)

Q 働く上で大切にしていることは？

A つけ場に入るときは初心の気持ちで今もやっています。毎日環境が違いお客さんも違うので、毎日が初めてで新しい感じで楽しくやっています。

Q 後輩教育で気をつけていることは？

A お寿司というお客様の口に入るものなので、衛生面を含めしっかりと指導をしています。

Q 先輩からの印象的な言葉は？

A 入社したてで何もわからない時「一緒に頑張ろう」のひとことが残っています。

Q 築地寿司清のPRポイント

A 悩み事があっても年もあまり離れていない同僚も多いので、先輩方も飲みに来て行って相談を聞いてくれるので、そういった点がすごく良い環境だと思います。

Q これから入社する後輩にひとこと

A ぜひ！僕らと一緒に頑張りましょう！

「思いやりの連鎖」を
次世代へ継承していく

鮓 魯山 三越銀座店

丸山 祐介 (2002年入社)

Q 働く上で大切にしていることは？

A 感謝する心。

Q 後輩教育で気をつけていることは？

A モチベーションを高め、成長をサポートすること。

Q 先輩からの印象的なひとは？

A 寿司屋のカウンター内（立ち場）は舞台。板前は演者になりなさい。

Q 築地寿司清のPRポイントは

A 入社初年度から仕込みやホールではお客様の接客などを任せてもらえて、やりがいのある職場だと思います。

Q これから入社する後輩にひとこと

A 皆さんと一緒にカウンターに立ち、鮓を握れる日を楽しみにしています。

築地寿司清は
人を育て、夢を育んでくれる

築地寿司清 本店 総店長

國司 大輔

(1999年入社)

Q 寿司職人を志したきっかけは？

A 小さい頃にカウンターで寿司を食べて、楽しく、美味しかったから。

Q 板前という仕事の難しさは？

A カウンターでお客様と会話をしながら握ることが最初は難しかった。

Q 築地寿司清に入社してよかったと感じることは？

A 先輩からの技術指導が優しくわかりやすい。プライベートでは社会人としての礼儀や知識、職場内外問わず仲間への気遣いがある。

Q 働く上で大切にしていることは？

A 多くのファンを魅了する店作りを目標に、創業明治二十二年築地寿司清の伝統ある江戸前寿司を堪能していただきたいという気持ちで働いています。

Q 一緒に働きたいと思う人物像は？

A 寿司が大好きな人。何事にも積極的で笑顔が良い人。

最初の一步、ここから。
私たちがサポートします。

すし魚寿 池袋店 総店長 村上 武洋 (1996年入社)

Q 働く上で大切にしていることは？

A 気遣いや心配りの意識を強く持つことを大切にしています。

Q 後輩教育で気をつけていることは？

常に相手の気持ちになって、発言や行動に気を配るよう心がけています。

Q 先輩からの印象的な言葉は？

A 板前になりたての頃、仕事で失敗をしたとき、上司から「君は乾いたスポンジだから、恐れずにどんどん吸収しろ」と言われた言葉が、今でも印象に残っています。

Q 築地寿司清のPRポイント

A 会社ではありますが、家族のような温かさがあり、お互いに刺激し合いながら成長できる環境だと思います。

Q これから入社する後輩にひとこと

A ぜひ一緒に、励まし合いながら成長していきましょう！

全てはお客様のために
初代からずっと受け継いだ思い



—History of TSUKIJI SUSHI SAY—

築地寿司清の「江戸前寿司」へのこだわり

「江戸前寿司」とは、江戸の前、すなわち東京湾（江戸湾）で獲れた魚をネタにした寿司のことをもともと指していました。

酢や塩で締めたり、煮たり、タレに漬け込んだりなど生魚に様々な加工を加え、日持ちがする工夫をしていました。

せっかちな江戸っ子が短時間で空腹を満たすことができるよう、屋台でシャリとネタを一緒に握り、提供したのが江戸前寿司のはじまりです。

粹の良い板前がおお客様にご注文をいただいた寿司を一つひとつ丁寧に握る。

「小肌」「穴子」など江戸前にもこだわり、切り方を変え、人肌の温度のシャリが口の中でほろりとなるようにバランス良く握る。

四季を楽しむ旬の魚貝をプロの目利きで仕入れ、一番良いタイミングで提供します。



サポート体制



営業部 × 人事部の連携。「誰一人として見捨てない」サポート体制

私たちの強みは、制度という箱だけでなく、その「運用」にあります。人事部と営業部が密に連絡を取り合い、若手一人ひとりの技能がどこまで進んでいるか、悩みはないかを逐一共有しています。毎週の会議では、特定の店舗で立ち止まっている子がないか必ずチェックし、「彼には今こういう指導が必要だ」と具体的に話し合います。

もし誰かが病気になれば、人事部が寮まで差し入れを届けに行き、営業部はすぐに店舗の応援体制を整える。店長だけに負担を強いるのではなく、会社全体で一人の若手を見守る。この「誰かが必ず見ていてくれる」という安心感が、離職率を下げ、若手が前を向く力になっていると感じています。

学生の皆さんへのメッセージ

「自分にできるだろうか」と不安になる必要はありません。

寿司清には、あなたの「やってみたい」という気持ちを、確かな「技術」と「自信」に変える場所があります。

一歩ずつ階段を登った先には、自分の握った一貫でお客様を笑顔にできる、最高にやりがいのある世界が待っています。

伝統を受け継ぎ、未来の自分を作る。そんな挑戦を、私たちは心から楽しみに待っています。





従業員の未来に「希望」を。
社員の人生に寄り添い、成長していく会社です。

Well - being 福利厚生

築地寿司清は従業員の生活を大切にしたいと考え、福利厚生・教育制度の充実に特に力を入れています。

社会保険	健康保険、厚生年金、雇用保険	祝い金制度	上級板前技術奨励金、成人祝い金、結婚祝い金、出産祝い金
レクリエーション	東急ハーベストクラブ (リゾートホテル) (利用者に会社補助有)	昇給・手当	(昇給 年1回) 板前上級手当、副長手当、副店長手当、店長手当、家族手当
健康管理	指定病院、労災制度、見舞金制度	退職金制度	入社3年以上勤務者に有り
休日・休暇	公休：年100日、年次有給休暇 シフト制 (起算日 毎月26日) ※ご予定がある場合、休暇の調整も可能です。 休暇：慶弔休暇など	ボーナス制度	有り (年2回) + 決算賞与 (業績により)
交通費	全額支給	次世代育成支援制度	技術指導研修室有り
食費	賄い費：月9,000円 (昼・夜)	資格	調理師免許・食品衛生責任者の資格 (働きながら資格がとれます！)

外部サービス Benefit Station (ベネフィット・ステーション)

私たちが導入したのが「ベネフィット・ステーション」です。物価高が続く今、給与だけでなく、いかにお金をかけずに生活を豊かにできるか。サブスクの動画サービスが無料で楽しめたり、映画やスポーツ施設が割引になったり、さらにはeラーニングで自己啓発ができたり。これらはすべて、従業員のウェルビーイングを考えてのことです。

独身寮も完備しており、更に住みやすい環境にするために、実際の声を聞きながら要望を取り入れています。東急ハーヴェストクラブの保養施設も、「休日にはしっかりリフレッシュしてほしい」という想いから利用を推奨しています。

昇給制度

「築地寿司清」には万全の新しい教育制度があります。
 また昇級試験制度により、高い目標を持って楽しく仕事に取り組めます。

給与額の例

※下記の表は目安です

店長昇格	16年目	500,000円～596,000円
副店長	13年目	430,000円～470,000円
副長	11年目	391,000円～415,000円
板前上級	9年目	360,500円
板前昇格	4年目	305,000円
入社	1年目	260,000円



寮のご案内

- 自社所有寮**
 - 月島寮 20部屋
 - 幡ヶ谷寮 14部屋
 - 田端寮 11部屋
- 賃貸社員寮**
 - 地域・店舗により独身寮有り
- 寮費** 38,000円（光熱費込）
- 交通** 各都心店舗 約30分圏内
 最寄り駅「月島駅」約5分
- 寮設備** ガス 都市ガス
 洗濯室完備
 寮によりロフト付・ユニットバス
 ※順次ウォシュレット設置予定です。



エアコン	冷蔵庫	冷凍庫	電子レンジ	バス・トイレ	Wi-Fi設備
有り	有り	有り	有り	別	有り





<http://www.tuskijisushisay.co.jp/>

会社案内や店舗の情報など、弊社のホームページに掲載しております。

築地寿司清



株式会社 築地寿司清

〒104-0045 東京都中央区築地 2-11-5

TEL : 03-5565-8000 (代)

TEL : 03-5565-8562 (人事本部)