

未来へつなぐ



私の道

創業明治22年



築地 寿司 清



社長から皆さんへ

寿司清は明治22年に日本橋で誕生し、私で5代目になります。「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、その中でのは磨かれ、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たと考えています。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。

皆さんもこの寿司清とともに一緒に時代を歩み、ともに成長し合え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つの実践が必要ではないかと考えています。

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」とい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。事情があって退職する者、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。

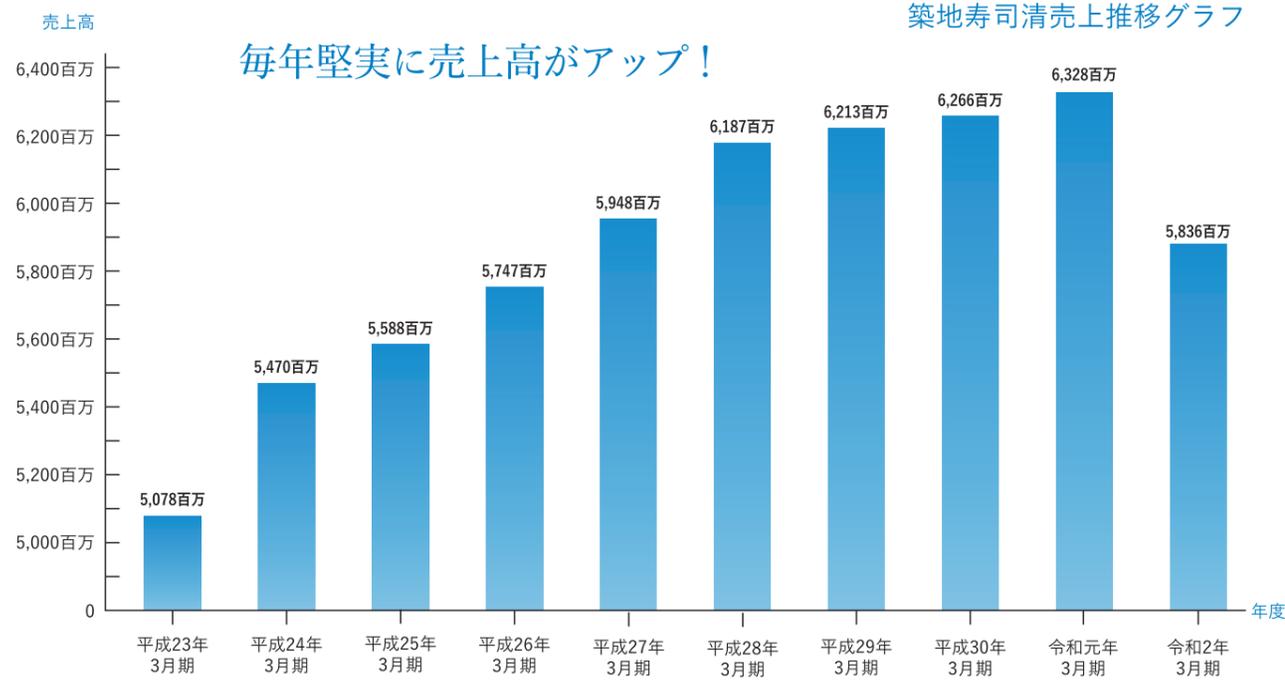
引き続き多くのお客様の支持を得ることができ、かつ、従業員の皆さんが楽しく働くことができる寿司清であり続けるべく、努力をして参りたいと考えています。



代表取締役社長
竹村 康弘

店舗紹介・売上の推移

店舗を全国へ展開し、売上増加。安定した成長をしています。



グループ店の紹介

築地寿司清の吟味した素材、磨き抜いた技術、心を込めたおもてなしを提供するために生まれたお店です。4つのブランドから成る、これら計25店舗で勉強することができます。



竹山
丸の内オアソ店

魯山

伊勢丹新宿店
伊勢丹立川店
名古屋名鉄店
銀座三越店



魚寿

西武池袋店
そごう横浜店



◆京都府



伊勢丹京都店



大丸京都店

◆大阪府



大丸梅田店

◆愛知県



名古屋ミッドランドスクエア店

全国に25店舗を展開、新店舗も続々とオープン

東京エリア

TOKYO AREA

築地本店



築地新館



◆新潟県



伊勢丹新潟店

◆埼玉県



伊勢丹浦和店

◆千葉県



そごう千葉店

◆神奈川県



横浜店



そごう横浜店

◆静岡県



伊勢丹静岡店

銀座エリア GINZA AREA



魯山銀座店



銀座四丁目店

東京駅エリア TOKYO STATION AREA



東京駅グランルーフ店



東京駅グランスタ店

新宿エリア SHINJUKU AREA



伊勢丹会館店 (新宿)



魯山新宿店

渋谷・日比谷エリア SHIBUYA HIBIYA AREA



渋谷店



日比谷シャンテ店

板前への道 ～見習い編～



裏方の仕込み技術から、握りまで三年間でマスター

1年目 まずは簡単な包丁を使わない仕込み、開店準備、ホール接客からスタートして仕事になれてもらいます。



店舗の掃除、カウンター、テーブルのセッティング

2年目 今までの仕込みの復習、穴子の開き方、玉子の焼き方など厨房での仕込みを中心とした仕事になります。



穴子の開き方



玉子の焼き方

3年目 握りの練習姿勢、シャリの取り方からスタート巻物の練習、切り方の練習へ



握り方の練習



寿司ができるまで



寿司をお客様に届けるまで

- 1 豊洲市場へ買い出し**

- 2 仕込み**


仕込みが大切!
- 3 シャリ切り**

- 4 カウンターネタケース 営業準備**

- 5 板前が握る**


はいっ！ まぐろが待ち！
- 6 握り寿司の完成!**


基礎的な技術をしっかりと指導



若手社員へインタビュー

築地本店 坂本 凌也 (平成29年入社)

- Q 寿司職人を志したきっかけ
A 実家が佐賀で寿司屋を営んでいるので後を継ぐ為、寿司清に入りました。
- Q 寿司清への第一印象
A 流石築地にある寿司屋で活気がある。先輩方も優しいと思った。
- Q 職場環境について。良いところ
A 分からない事があったら分かり易く教えて貰える環境です。
- Q 仕事の中で挫折した経験と、克服した方法
A 思う様に魚を上手に捌けない時。先輩方にポイントを教わり仕込みの技術向上につながった。
- Q これから先どんな将来を思い描いているか
A 寿司に関する技術、接客サービス、指導力、商法等に自信が持てる様になったら実家を継ぎたい。

- Q 板前を志す人、寿司業界に興味を持ってくれた人へメッセージ
A 寿司屋の仕事は遣り甲斐のある仕事だと思います。一緒に頑張りましょう。



伊勢丹会館 鈴木 雄一郎 (平成27年入社)

- Q 寿司職人を志したきっかけ
A 本来、生物はあまり好きではなかったが、東京で食べた寿司が美味しかったのがきっかけ。会社見学の時寿司清で食べた寿司が特に美味しく学びたいと思った。
- Q 職場環境について。良いところ
A 従業員はじめパート、アルバイトさんの笑顔も多く働きやすい。店舗全体がお客様へのおもてなしに一生懸命取り組める。
- Q 板前という仕事の楽しさ、嬉しかったこと
A やはり一番嬉しいのは、お客様からの「美味しかった」という言葉を頂いた時ですね。色々な職種のお客様との出会いも楽しい。
- Q 先輩社員からの教育について、そこから得た経験
A 仲間やお客様への思いやり。働く仲間は勿論、お客様との信頼関係につながる大切さ。
- Q これから先どんな将来を思い描いているか
A 寿司清の店舗を任せて貰えるような板前。将来的には店長になることを目標に日々努力しています。

- Q 板前を志す人、寿司業界に興味を持ってくれた人へメッセージ
A 仕事を楽しみながら目標に向かって決して諦めないこと。

築地新館 三橋 悟 (平成26年入社)

- Q 板前という仕事の難しさ
(※見習い 厨房の仕込みや接客について)
A お客様への気遣い、接客サービス、美味しい寿司を提供する事へ拘る握り、巻物の力加減等の技術。
- Q 職場環境について。良いところ
A 職場の先輩方が優しく面倒見が良いところ。
- Q 板前という仕事の楽しさ、嬉しかったこと
A お客様から「美味しかったよ。また来るよ」と言って貰えたり自分を指名して頂いた時。
- Q 仕事の中で挫折した経験と、克服した方法
A 仕込みで何回も同じ事で失敗をしてしまった時、先輩方からアドバイスを頂いて練習し克服しました。

- Q 板前を志す人、寿司業界に興味を持ってくれた人へメッセージ
A 相談に乗ってくれる人達が沢山います。何も知識がなくても大丈夫。待っています。



ベテラン社員へインタビュー

魯山新宿店 総店長 藤本 旭 (平成13年入社)

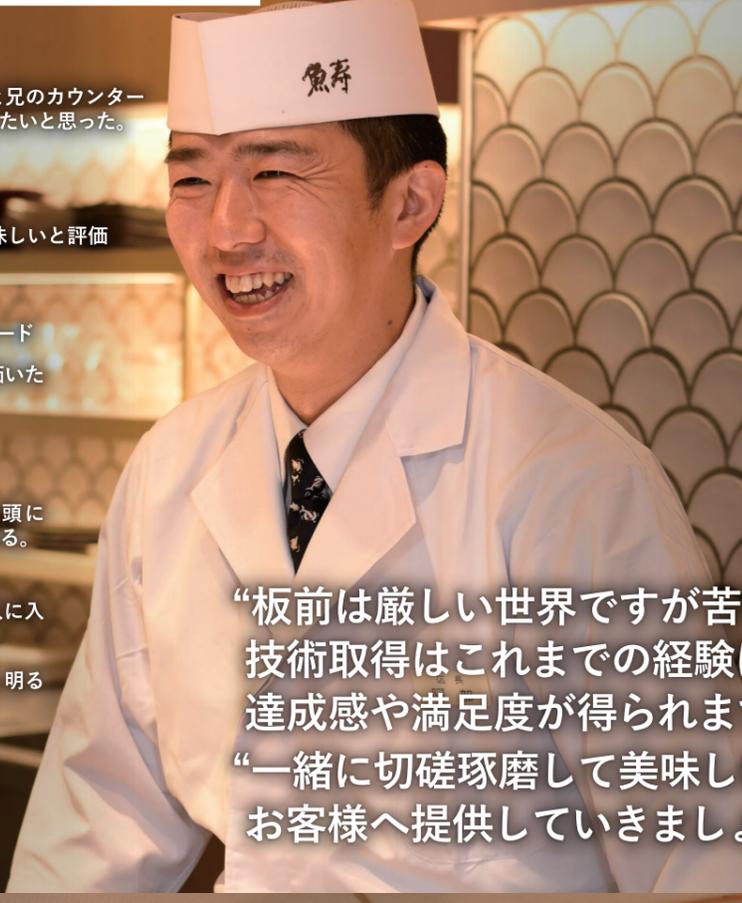
“沢山のお客様へ誠心誠意、心を込めたおもてなし”

- Q 板前という仕事の楽しさ、魅力
- A 直接お客様に寿司の美味しさを伝えられ感動を共感できる。
- Q 仕事の中で挫折した経験と、克服した方法
- A 仕込みや握りの技術を先輩と比べまだまだ足りない面を感じた時、アドバイスや先輩の仕事を実見してコツを掴みそこから試行錯誤し克服した。
- Q 板前という仕事の難しさ
- A カウンターの近い距離でお客様に旬の食材を生かしたお造りや創作料理、心を込めた握り寿司の美味しさを伝えられる反面、厳しい評価も真摯に受け入れ対応する事。
- Q 寿司職人であるということへの誇り
- A 全世界で高く評価、注目されている仕事に従事していること
- Q お客様への思い
- A 沢山のお客様一人一人に「美味しい、又来るね」の一言を頂ける様に誠心誠意心を込めたおもてなし。
- Q どんな人と働きたいか、どんな人に入社してほしいか
- A モチベーションが高く、向上心もあり、寿司が好きな人。



魚寿横浜店 総店長 阿部 朋彦 (平成12年入社)

- Q 寿司職人を志したきっかけ
- A 実家が仙台石巻の寿司屋。父親と兄のカウンターでの仕事姿が魅力的で自分もなりたと思った。
- Q 板前という仕事の楽しさ、魅力
- A 目の前で自分が握った寿司を美味しいと評価していただける。
- Q 仕事をしていて嬉しかったエピソード
- A 再来店時に前回の接客を高く評価いただきご指名を貰えた時。
- Q 職場環境について。良いところ
- A 店舗テーマ (Keep Smile) を念頭に置いて明るい雰囲気の仕事ができる。
- Q どんな人と働きたいか、どんな人に入社してほしいか
- A 寿司が好きな人。人が好きな人。明るく他人への気遣い出来る人。



“板前は厳しい世界ですが苦手を克服、技術取得はこれまでの経験にない達成感や満足度が得られます”
 “一緒に切磋琢磨して美味しいお寿司をお客様へ提供していきましょう”

築地本店 総店長 國司 大輔 (平成11年入社)

- Q 寿司職人を志したきっかけ
- 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
- A カウンターでお客様と会話をしながら握る事が最初は難しかった。
- Q 職場環境について。良いところ
- A 優しく分かり易い技術指導。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 お客様への思い
- A 多くのファンを魅了する店作りを目標に創業明治22年築地寿司清の伝統ある江戸前寿司を堪能してほしい。



“歴史ある築地寿司清は板前を育てると共に人を育て夢を育んでくれる会社です”

- Q どんな人と働きたいか、どんな人に入社してほしいか
- A 寿司が大好きな人。何事にも積極的で笑顔が良い人。

創業明治22年から変わらぬ
江戸前の味を守るために



全てはお客様のために、
初代から受け継いだもの

築地寿司清のこだわり・江戸前寿司にこだわる。

江戸前とは旬の素材と昔ながらの仕事をする粋の良い板前
がおお客様にご注文いただいた寿司を一つ一つ丁寧に握る。
ネタは「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
ようにバランスよく握る。

四季を楽しむ旬な魚貝をプロの目利きで仕入れ一番良い
タイミングでご提供します。



板前の技術指導・未経験でも大丈夫

はじめは未経験から努力をして学んできた人ばかり。慣れ
てきたら次のステップへ出来るようになるまで親切丁寧に
指導いたします。心配事には一人で悩まず抱え込まない。
先輩・本社が一人一人を大切に思ってくれる会社です。

働きやすさについて

休みはしっかり取ってプライベートも充実、それが良い仕
事につながります。

同郷の友人やほかの店舗の同期や先輩と食事に行ったりし
て仕事の疲れを癒します。



従業員の将来に「希望」を。
築地寿司清は社員と共に成長します。



今の時代にあった教育、
指導方針を行っています。

福利厚生・教育制度

従業員の生活を大切に
福利厚生・教育制度の充実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
寮完備	<p>【自社所有】</p> <p>月島寮 20 部屋 幡ヶ谷寮 14 部屋 田端寮 11 部屋</p> <p>【賃貸社員寮】 地域・店舗により、独身寮あり</p>
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）
健康管理	指定病院有り、労災制度あり 見舞金制度
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
昇給制度	制度有り
退職金制度	入社3年以上勤務者に有り
ボーナス制度	制度有り
次世代育成支援制度	技術指導研修室有り
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！）



幡ヶ谷寮



田端寮



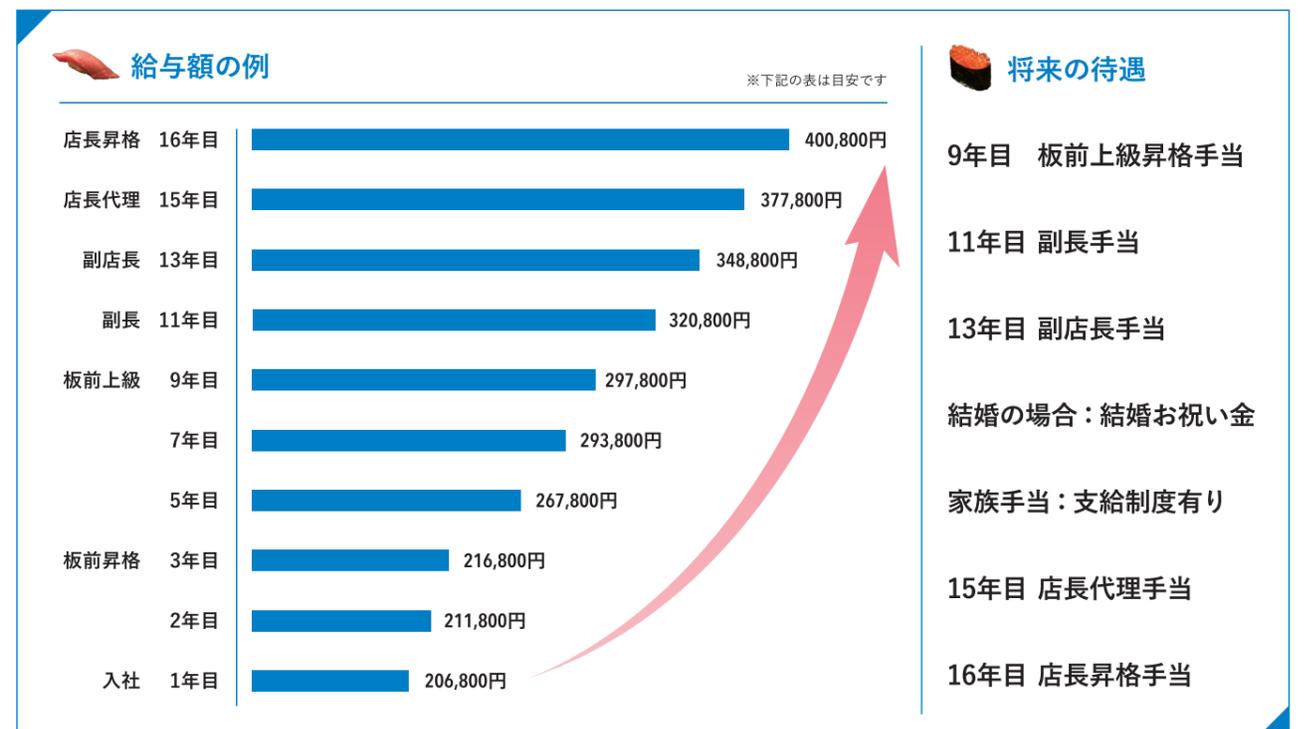
月島寮

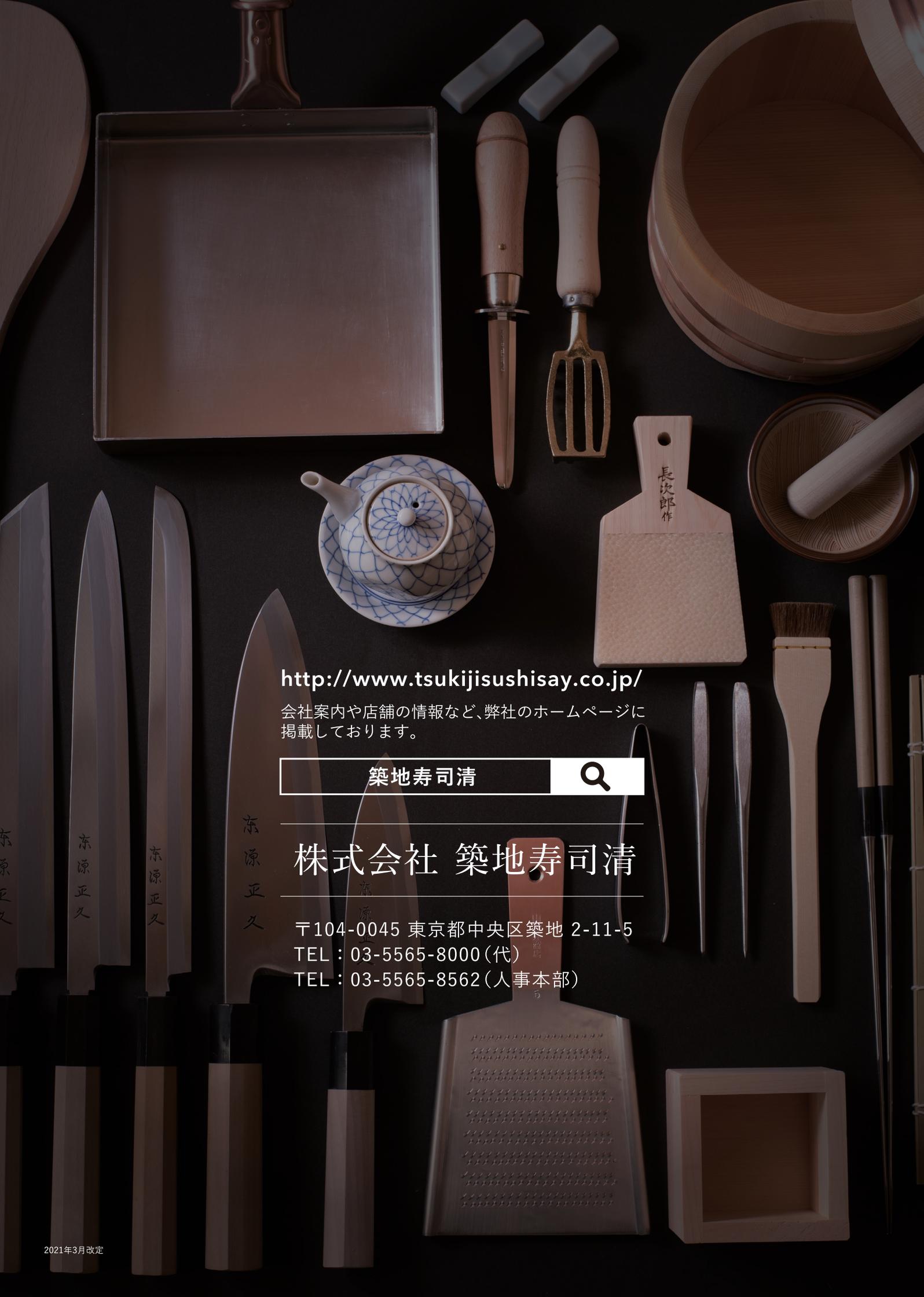


技術指導研修室

教育・昇級制度

寿司屋は、厳しく、封建的な職種だと思われがち…「築地寿司清」は違います
昇級試験があり、日頃からモチベーションをあげて目標を持って仕事ができます





<http://www.tsukijisushisay.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)