

	日本寿司リーディングアカデミー		T社	I社	G社	YouTube
コース	『仮想個別指導メソッド®』 寿司職人養成コース	『仮想個別指導メソッド®』 寿司マスターコース	江戸前寿司集中特訓コース	寿司マイスター専科	短期集中2ヶ月コース	
コース目的	短期ですし職人になりたい、開業したい。 とにかく美味しい寿司が作りたい。 最高峰の技術を学びたい人のためのコース。	すし職人を目指すかどうかはさておき、自分のペースで学びたい。 まずは「魚がおろせるようになりたい」、「寿司が握れるようになりたい」、「寿司の詳しい知識・美味しいレシピが知りたい」と言う人のためのコース。	短期ですし職人を目指す人のためのコース。	短期ですし職人を目指す人のためのコース。	短期ですし職人を目指す人のためのコース。	
期間	3ヶ月コース	3ヶ月(週4日コース)、もしくは6ヶ月(週2日コース)	2ヶ月コース	3ヶ月コース	2ヶ月コース	自由
授業回数	60回(オンライン50回分+実店舗10回)	40回(オンラインのみ)	40回	62回	40回	自由
毎週の授業時間	オンライン5日+実店舗1日 5日分のカリキュラムをその週のうちに終わらせれば、時間は自由に選択可。 土曜日に2日分のカリキュラムをこなすなど、自分の空き時間の活用が可能。 魚は日曜日と水曜日に自宅まで配送。店舗研修時間は希望店舗ごと。	週2日 もしくは 週4日(自身で選択) 週2日コースを選択した場合は、土曜日から火曜日に自分が指定した曜日に毎週、魚が届けられます。週4日コースを選択した場合は、土曜日から火曜日に魚が自宅まで届けられます。	月曜日～金曜日9:30-15:30	月曜日～金曜日9:00-16:00	月曜日～金曜日10:00-16:30	自由
1日の授業時間	3～4時間 (座学映像1時間。実技映像は60～90分程度ですが、準備含め2～3時間程度かかります。)	3～4時間 (座学映像1時間。実技映像は60～90分程度ですが、準備含め2～3時間程度かかります。)	5時間+休憩時間	6時間+休憩時間	6時間+休憩時間	自由
費用	880,000円(税込)	440,000円(税込)	880,000円(税込) (入学金16,5000円+授業料71,5000円)	880,000円(税込)	800,000円(税込) (入学金100,000円+授業料700,000円)	無料
仕入れ	豊富な魚種、大量の魚介類を使っの研修。末端価格にして、約40万円～60万円分相当の魚介を揃えます。さらに当アカデミー推奨の初回調味料セットを提供。お米は自分の好みのものを自分で購入し、コース期間中にいろいろ試作し比較。調味料も自分の好きなものを都度、購入、試作し、コース期間中に自分の好みに合ったレシピを作り上げます。	豊富な魚種、大量の魚介類を使っの研修。末端価格にして、約20万円～0万円分相当の魚介を揃えます。1度に届く魚の量は『職人養成コース』の2/3程度となります。さらに当アカデミー推奨の初回調味料セットを提供。お米は自分の好みのものを自分で購入し、コース期間中にいろいろ試作し比較。調味料も自分の好きなものを都度、購入、試作。	豊富な魚種、大量の魚介類を使っの研修。	豊富な魚種、大量の魚介類を使っの研修。 別く魚介類の多さは今回の比較した会社の中では一番と思われる。	豊富な魚種、大量の魚介類を使っの研修。	自分で魚種を購入。仕入れが面倒。 マグロのブロック、殻付きの貝、丸の魚など仕入れが難しい。
レシピ・仕込み	本当は教えたくない人気店の門外不出のレシピ・仕込みが学べる。	本当は教えたくない人気店の門外不出のレシピ・仕込み(すし匠 齋藤のレシピを除く)が学べる。				一般に広く知られているレシピが中心。
各クラス定員	少人数制4名(店舗研修)+仮想個別指導(オンライン)	オンラインのみ	18名	10名	18名	
教材	<ul style="list-style-type: none"> ■テキスト：全50回分の講座を網羅した約800ページの豪華カラー教本配布。科学的根拠に基づいた学会論文を含む高度かつ類を見ない情報を網羅したオリジナル教本。実技映像の連続写真及び解説を掲載。 	<ul style="list-style-type: none"> ■テキスト：全40回分の講座を網羅した約600ページの豪華カラー教本配布。科学的根拠に基づいた学会論文を含む高度かつ類を見ない情報を網羅したオリジナル教本。実技映像の連続写真及び解説を掲載。 	<ul style="list-style-type: none"> ■テキスト：コピー用紙プリント教材 	テキストなし	テキストなし	テキストなし
	<ul style="list-style-type: none"> ■映像：業界最高峰の講師陣による所作や技術を的確かつ分かり易く学べるオリジナル映像。■目視では捉えられないスロー映像や様々な角度からの映像。■MicrosoftのHoloLens2を使ったオリジナルAR映像。(別途HoloLens2リース料必要) 	<ul style="list-style-type: none"> ■映像：業界最高峰の講師陣による所作や技術を的確かつ分かり易く学べるオリジナル映像。■目視では捉えられないスロー映像や様々な角度からの映像。■動画自体は座学、実技編ともに『仮想個別指導™️寿司職人養成コース』と同じものを使用しますが、応用編の『すし匠齋藤』齋藤氏の動画を中心に10回分の講座が省かれます。 	<ul style="list-style-type: none"> ■映像：予習復習用動画レッスンあり。 	なし	なし	
座学	熟成方法、冷蔵・冷凍保存方法、血抜き、神経絞めに関するこれまでの常識とは異なる業界最前線の情報のみならず、調理料、米、炊飯、特殊な調理器具、酒、器など寿司職人さえ知らない1歩も2歩も先に行く情報が満載。	熟成方法、冷蔵・冷凍保存方法、血抜き、神経絞めに関するこれまでの常識とは異なる業界最前線の情報のみならず、調理料、米、炊飯、特殊な調理器具、酒、器など寿司職人さえ知らない1歩も2歩も先に行く情報が満載。				
講師	<ul style="list-style-type: none"> ■店舗講師：予約困難な有名寿司店の現役の職人が直接指導。 ■オンライン講師：予約困難な寿司店の大将が懇切丁寧にマンツーマンに限りなく近い環境で指導。オンラインならではの可能となる業界最高峰の講師陣。 	<ul style="list-style-type: none"> ■オンライン講師：予約困難な寿司店の大将が懇切丁寧にマンツーマンに限りなく近い環境で指導。オンラインならではの可能となる業界最高峰の講師陣。 				間違ったやり方をしても誰も修正してくれない。 間違った癖がつき易い。
実店舗研修	毎週、寿司店舗にて実践を想定した研修。 その週に習ったことを確実にフォローアップ。	寿司店での研修はなし。	コース期間中は寿司店での研修はなし。	コース期間中は寿司店での研修はなし。	コース終盤に系列寿司店で研修。	寿司店舗での研修はなし。
就職先紹介	研修先店舗にそのまま働けるチャンスあり。 その他海外も含め他店での斡旋情報も充実。オプションで駅前留学NOVAによる寿司店での接客及び面接に特化した英会話研修制度あり。	一般社団法人日本寿司協会の検定試験に合格すれば、レベルに応じた就職先を紹介。	幅広いネットワークがあり、充実。	幅広いネットワークがあり、充実。	系列店での斡旋が充実。系列店に就職した場合は半年後に10万円をキャッシュバック。	寿司学校や調理師学校の卒業証書などがなく、就職が困難。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ■自分のペースで繰り返し学べる。■コース終了後1ヶ月間、映像を引き続き見ることができ、復習が可能。■実際の寿司屋を見学でき、現場の様子が理解できる。■コース途中で1週間のインターバルが2度ある。マスターできていないことをキャッチアップしたり、復習するための予備期間。■無料で一般社団法人日本寿司検定試験を受けることができる。(初回検定試験費用、当アカデミーが負担)■コース期間中に様々なお米やお酢、塩、砂糖などの調理料を使い、試行錯誤してもらいます。自分で魚を管理し、仕込みをすることで、魚の熟成方法、保存方法を学びます。ただ単に、魚の捌き方、寿司の握り方を覚えるのではなく、本当に美味しい「差のつく」寿司の作り方が学べます。 	<ul style="list-style-type: none"> ■自分のペースで繰り返し学べる。■3ヶ月コースを選択した場合は、コース終了後1ヶ月間、映像を引き続き見ることが可能。■6ヶ月コースを選択した場合はその週までに習う予定の講座のみ視聴が可能。コース終了後は映像を見ることができません。■無料で一般社団法人日本寿司検定試験を受けることができる。(初回検定試験費用、当アカデミーが負担) ■コース期間中に様々なお米やお酢、塩、砂糖などの調理料を使い、試行錯誤してもらいます。自分で魚を管理し、仕込みをすることで、魚の熟成方法、保存方法を学びます。ただ単に、魚の捌き方、寿司の握り方を覚えるのではなく、本当に美味しい「差のつく」寿司の作り方が学べます。 	卒業生多数。業界最大手。教室での対面授業あり。補助教材充実。	実践重視型。教室での対面授業あり。	ゲスト講演会有り。	<ul style="list-style-type: none"> ■魚を触った手や濡れた手でいちいち画面を止めながら、魚を捌かなければならずストレス ■短尺の映像が多く、大事なコツなどが省かれていることが多く、上達しにくい。

*『仮想個別指導メソッド®』 寿司マスターコースにて離島まで魚を配送する場合の費用は451,000円(税込)となります。

*クール宅急便を使う関係上、伊豆諸島、小笠原諸島にお住まいの方は本サービスをご利用できません。

*包丁等、調理に必要な道具は各自で購入。店舗研修時は白衣、帽子を着用。当アカデミー推奨の各種セット取り揃えています。

*当アカデミーは自己学習的要素が多いので、自己管理ができない人にはお勧めしません。ただし、向上心が強く、トップを目指したい、開業希望がある、勉強熱心、自己管理が得意、効率を求める人には理想的な環境を提供できると自負しております。