

回転寿司通信

2019
特別
増刊号

Vol.15

又らっ又らっの
技と笑顔!!

寿司職人の極みここにあり
今年もいよいよ決戦の時!!
令和初大会!!

第六回全日本回転寿司
MVP選手権

将太の寿司 ×
日本◎転寿司協会

「将太の寿司」© 寺沢大介/講談社

今年も
いよいよ
開催!!

2019 第六回 全日本回転寿司 MVP選手権 開催案内

1 開催状況

開催日時: 令和元年5月30日(木)

開催場所: 四谷区民ホール

〒160-8581 東京都新宿区内藤町87番地

TEL:03-3351-2118 FAX:03-3351-2118

最寄駅: 丸の内線 新宿御苑駅徒歩5分

収容人数: 500人(関係者のみ)

出場企業: 17社



2 出場資格

- ・回転寿司店で働いており当協会の会員又は賛助会員であること。
- ・日本回転寿司協会が定める『回転寿司マイスター制度』の合格者。
- ・参加企業ごとの社内コンペによる選抜者1名。

3 協議内容

- ①切り付け実技(スピード・グラム数)
- ②にぎり技術(接客・パフォーマンス)
- ③最終決勝 総合実技(上位6位のみ出場)

審査員・司会者紹介

特別審査員



寺沢 大介
作家
「将太の寿司」
「ミスター味っ子」



米川 伸生
回転寿司評論家



横井 裕之
日本フードアナリスト
協会 理事長



川端 高嗣
日本外食新聞
編集長



雨宮 響
旭屋出版
月刊「近代食堂」編集長

審査員

審査員



窪田 知香
居酒屋JAPAN2020
事務局次長

お客様役



明道 皐我
オフィス★怪人社所属
男優



ももたに かな
オフィス★怪人社所属
女優

司会者



石井 優香
フリーアナウンサー



第五回 全日本回転寿司

MVP選手権 開催報告

グルメ回転寿司の職人日本一が決定!

回転寿司協会主催「全日本回転寿司MVP選手権」も5回目の開催となりました。これも出場されている正会員さんの日々の努力とご協賛いただいている協賛企業様のおかげです。

今回も17名の回転寿司職人「通称:ベルトマン」が東京新宿に集結しました。年々レベルも上がり出場者の誰が優勝してもおかしくない戦いが繰り広げられ、お題も更にグレードアップし「イカの飾り切り」も追加されました。この細工寿司の出来栄も決勝では点数にインパクトがあったかもしれませんが。今回も審査員長に服部栄養専門学校 服部幸應校長、特別審査員に「将太の寿司」「ミスター味っ子」の作者 寺沢大介先生他5名の飲食業会で活躍されている方々をお迎えして厳正な審査をしていただきました。



優勝おめでとうございます!!

まぐろ問屋 三浦三崎港
増田 裕士 選手

総合順位

1	株式会社 ネオ・エモーション (東京都)	まぐろ問屋 三浦三崎港 マルイファミリー溝口店	増田 裕士
2	株式会 ジーエスアール (埼玉県)	磯のがってん寿司 神戸菊水店	山口 克巳
3	株式会社 シーフード・マルイ (岐阜県)	活き魚回転寿司 魚鮮 下呂店	原谷 孝幸
4	株式会社 音羽 (大阪府)	回転江戸前すし とれとれ屋 多田店	森 隆博
5	株式会社 エムアンドケイ (石川県)	金沢まいもん寿司 たまプラーザ店	内添 浩
6	株式会社 勇心 (秋田県)	太助寿司 本店	永田 昇

技術部門順位

1	太助寿司 本店	永田 昇
2	金沢まいもん寿司 たまプラーザ店	内添 浩
3	回転江戸前すし とれとれ屋 多田店	森 隆博
4	磯のがってん寿司 神戸菊水店	山口 克巳
5	まぐろ問屋 三浦三崎港 マルイファミリー溝口店	増田 裕士
6	活き魚回転寿司 魚鮮 下呂店	原谷 孝幸

演出部門順位

1	まぐろ問屋 三浦三崎港 マルイファミリー溝口店	増田 裕士
2	磯のがってん寿司 神戸菊水店	山口 克巳
3	活き魚回転寿司 魚鮮 下呂店	原谷 孝幸
4	廻る寿司めっけもん 天文館店	古園 満
5	超グルメ回転すし 武蔵丸 蒲郡店	上原 直樹
6	廻鮮寿司 しまなみ 広島店	柿原 竜太

審査員長特別賞

特	廻る寿司めっけもん 天文館店	古園 満
---	----------------	------

将太の寿司賞

特	金沢まいもん寿司 たまプラーザ店	内添 浩
---	------------------	------



第六回

全日本回転寿司 MVP選手権

出場者プロファイル

今大会の出場選手を
ご紹介します!

中林 延大 Nakabayashi Nobuhiro

会社名: enn株式会社
屋号: ことぶき寿司 亀田店

- 生年月日: 1996年1月17日
- 出身地: 新潟県
- 血液型: O型
- ニックネーム: のぶちゃん
- 趣味: 旅
- 利き腕 (握り): 右利き
- 特技: リフティング
- 座右の銘 (好きな言葉): 人事を尽くして天命を待つ
- 好きなお寿司: 店長の作る珍味鮓



回転寿司職人としての今後の目標

破天荒でかなり粋な先輩達に憧れてこの会社に入社を決めました。自分もこんな粋でかっこいい板前になりたい。自分がいる事により今までよりも勢いが増すお店。そんなお店を目指し頑張ってきました。突如現れたチャンス。この大会で優勝し、今よりももっとも勢いのある粋なお店を目指し、粋な人間に俺はなりたい。恐れ知らずの弾丸ルーキー! 亀田の燃える闘魂、俺が中林延大だっ!

菊池 雅幸 Kikuchi Masayuki

会社名: 株式会社清次郎
屋号: 回転鮓 清次郎 水沢店

- 生年月日: 1989年1月21日
- 出身地: 岩手県
- 血液型: O型
- ニックネーム: まーくん
- 趣味: BBQ、お笑い番組を観る事
- 利き腕 (握り): 右利き
- 特技: どこでも寝られる
- 座右の銘 (好きな言葉): LOVE&PEACE
- 好きなお寿司: 穴子



回転寿司職人としての今後の目標

実家が飲食店という事もあって生まれた時から料理人になる事を夢見てきました。父は和食の料理人ですが、将来父の料理に鮓も取り入れられたらいいなと思い、岩手の地産地消を大切に清次郎に入社しました。良い先輩方に恵まれ沢山の事を教わりました。今も沢山のひとと出会い、学びの日々です。昨年まで応援していたステージに立てる喜びと緊張で一杯ですが、優勝目指して心を込めて鮓! 握ります!!

新木 悠也 Araki Yuya

会社名: 有限会社美人家
屋号: 氷見回転寿司 粋鮓 富山店

- 生年月日: 1992年4月18日
- 出身地: 富山県氷見市
- 血液型: A型
- ニックネーム: あらちゃん
- 趣味: ゲーム、釣り
- 利き腕 (握り): 右利き
- 特技: 水泳
- 座右の銘 (好きな言葉): 「人生やっぱワクワクしなくちゃ」
- 好きなお寿司: ネギトロ・メさば・かにみそ



回転寿司職人としての今後の目標

ずっと出場したいと思っていたMVP選手権にようやく出場できることが叶ったので、今までやってきたことを十分に発揮したいと思います。第3回大会で入賞した店長の下、アドバイスを頂きながら日々仕事をしてきました。これからは、自分が店長を含めいろんな方からアドバイスして頂いた事を、一諸に働く仲間達に伝えていこう頑張っていきます。

千葉 徹 Chiba Toru

会社名: 株式会社勇心
屋号: 太助寿司 八郎湯店

- 生年月日: 1971年3月1日
- 出身地: 秋田県
- 血液型: O型
- ニックネーム: テール
- 趣味: 温泉巡り
- 利き腕 (握り): 右利き
- 特技: 竹馬、スキー
- 座右の銘 (好きな言葉): 明朗闊達
- 好きなお寿司: パッテラ



回転寿司職人としての今後の目標

回転寿司で働き始めて、10年が経ちました。今後の目標は、板前として今まで以上に腕をみがき、仕事するうえで一番である、お客様を笑顔にし喜んでいただく事を自分の使命と考え、毎日努力していきたいです。また、会社の先輩方や仲間から教えていただいた技術・知識を忘れず、自分自身の新しい挑戦として今後の人生にいかしていきたいと考えています。めざせ! 優勝!

高島 悠介 Takashima Yusuke

会社名：株式会社ネオ・エモーション
屋号：まぐろ問屋廻転寿司 三浦三崎港 横浜ポルタ店

- 生年月日：1980年2月14日 ● 利き腕(握り)：右利き
- 出身地：神奈川県
- 血液型：A型
- ニックネーム：ゆーすけ・店長・おに
- 趣味：音楽鑑賞
- 特技：音楽演奏
- 座右の銘(好きな言葉)：終わりなき旅
- 好きなお寿司：旬の白身魚



回転寿司職人としての今後の目標

自分には、まだまだ知らないことがいっぱいあります。色々な方と出会い、色々な事を勉強をし、お客様に感動していただけるように、終わりなき挑戦をし続けていきたいと思えます。今大会で3度目の挑戦になります。大会に参加するたびに、色々な方と知りあい、色々な知識や技術を学ぶ事ができます。今よりもっと上に昇れるように、全力を尽くし、更なる挑戦をしていきたいと思えます。

内添 浩 Uchizoe Hiroshi

会社名：株式会社エムアンドケイ
屋号：金沢まいもん寿司 たまプラーザ店

- 生年月日：1984年9月4日 ● 利き腕(握り)：右利き
- 出身地：埼玉県
- 血液型：O型
- ニックネーム：うっちー
- 趣味：食べ歩き
- 特技：寿司を握ること
- 座右の銘(好きな言葉)：生涯チャレンジ!
- 好きなお寿司：白身



回転寿司職人としての今後の目標

昨年MVP選手権に出場し、将太の寿司賞をいただき自分の自信に大きく繋がりました。しかし、日本一になれなかった悔しさとともに過ぎてきたのも事実です。このわだかまりを晴らす為日本一になり、更なる自信に繋げ上を目指します。そして大好きなエムアンドケイに栄光をもたらします。優勝するぞ!

佐藤 貴弘 Sato Takahiro

会社名：株式会社システム企画
屋号：独楽寿司 榎原店

- 生年月日：1955年12月23日 ● 利き腕(握り)：右利き
- 出身地：東京都八王子市
- 血液型：B型
- ニックネーム：さとちゃん
- 趣味：スポーツ観戦
- 特技：ストラックアウト
- 座右の銘(好きな言葉)：感謝
- 好きなお寿司：しめ鯖



回転寿司職人としての今後の目標

「ごちそう様また来るよ」というお客様の笑顔。仕事を教えて下さる先輩方や苦楽を共にする仲間の優しさが嬉しくて、寿司職人で生きて行こうと決めました。「この店に来て良かった」と思って頂きたくて、接客や商品提供の時はいつも心が燃えています。職人4年目、まだ駆け出しですから気を抜かず、日々勉強と努力を積み重ねて参ります。大会では、選ばれた喜びを爆発させて全力を尽くします。宜しくお願い致します。

井上 勇樹 Inoue Yuki

会社名：株式会社ジーエスアール
屋号：がってん寿司 指扇店

- 生年月日：1989年3月23日 ● 利き腕(握り)：右利き
- 出身地：埼玉県
- 血液型：O型
- ニックネーム：ゆっぴ
- 趣味：子育て
- 特技：魚をおろす事
- 座右の銘(好きな言葉)：生涯勉強
- 好きなお寿司：ねぎとろ



回転寿司職人としての今後の目標

回転寿司職人として技術を磨くことに終わりはない。常に、技術を磨き続け部下から周りから尊敬される人間になること。また、回転寿司職人には接客力も高め続けなくてはならない。商品に対しての知識を今以上に身に付け、接客に磨きをかけ、人から愛される人間を目指し、自分を高め続けていきたい。

金田 結希 Kanada Yuki

会社名：武蔵株式会社
屋号：超グルメ回転寿司 武蔵丸 豊橋藤沢本店

- 生年月日：1996年11月6日
- 利き腕（握り）：右利き
- 出身地：愛知県
- 血液型：A型
- ニックネーム：チョコボール
- 趣味：サッカー観戦
- 特技：サッカー
- 座右の銘（好きな言葉）：克己
- 好きなお寿司：メさば



回転寿司職人としての今後の目標

16歳でバイトとして入りその時の店長の人間性に魅力を感じ高校卒業と同時に武蔵に入社しました。入社して5年が経ち沢山の先輩方に多くの事を教えて頂きました。目標は「日本一の回転寿司職人」です。子供達や学生が自分の接客、お寿司、立ち振舞いを見て「回転寿司職人に成りたい」と思ってくれるようなベルトマンになっていきます。

坂野 竜之介 Sakano Ryunosuke

会社名：株式会社ヘンリーブロス
屋号：朝獲れ地魚回転寿司 活けいけ丸

- 生年月日：1997年9月25日
- 利き腕（握り）：右利き
- 出身地：静岡県沼津市
- 血液型：B型
- ニックネーム：竜（リュウ）
- 趣味：ライブで生の音楽を聴く事
- 特技：釣り
- 座右の銘（好きな言葉）：我が道を行く
- 好きなお寿司：マヨコーン、サーモン



回転寿司職人としての今後の目標

調理の専門学校に行って箱根の旅館に就職をしていたんですが、もともとアルバイトをしていた活けいけ丸に入り、沼津の市場で魚を買い、その魚を捌き、握ってお客様に提供するという仕事を自分でやりたいという思いが強く、戻ってきました。沼津にしばられず、全国で通用する寿司職人になりたいです。

西澤 哲治 Nishizawa Tetsuji

会社名：株式会社音羽
屋号：回転江戸前すし とれとれ屋 三国店

- 生年月日：1971年12月6日
- 利き腕（握り）：右利き
- 出身地：長崎県平戸市
- 血液型：O型
- ニックネーム：てっちゃん
- 趣味：スポーツ観戦
- 特技：特になし
- 座右の銘（好きな言葉）：一所懸命（ひとつの所に命を懸ける）
- 好きなお寿司：光物



回転寿司職人としての今後の目標

長崎県の田舎から音羽に入社して29年目。長くカウンター接客の店で働いていましたが、約2年前に回転寿司部門に配属となりました。これまでの店とは違い、圧倒的なお客様の数、活気のある店内にびっくりした事を覚えています。今後の目標は、今まで培ってきた技術と知識を活かし、様々な食材を使った新しい食べ方の提案を通してお客様の笑顔を創りだし、「あなたに逢えて良かった!」と言って頂ける回転寿司職人を目指します。

田口 勇輝 Taguchi Yuki

会社名：株式会社シーフード・マルイ
屋号：活き魚回転寿司 魚鮮 三福寺店

- 生年月日：1995年8月7日
- 利き腕（握り）：右利き
- 出身地：岐阜県下呂市
- 血液型：O型
- ニックネーム：チャラ
- 趣味：カフェめぐり
- 特技：長距離走
- 座右の銘（好きな言葉）：一期一会
- 好きなお寿司：かっぱ巻き



回転寿司職人としての今後の目標

私がこの業界に入ったきっかけは学生時代のアルバイトでした。この会社で働きお客様と接する中で接客業が大好きになりました。そしてこのお店を今以上にお客様に愛されるお店にすること、全てのお客様を笑顔にできる店長になることが私の夢です。私もこの会社に入社して5年が経ちました。先輩社員の中には大会の優勝者もいます。そんな先輩方に追いつくことが今の私の目標です。だからこそ今回の大会も全力で挑みます。

上田 崇史 Ueda Takafumi

会社名：株式会社平四郎
屋号：廻転寿司 平四郎 小倉アミュプラザ店

- 生年月日：1983年9月22日 ●利き腕(握り)：右利き
- 出身地：福岡県北九州市
- 血液型：A型
- ニックネーム：うえぼん
- 趣味：車・アクアリウム他多数
- 特技：図画工作
- 座右の銘(好きな言葉)：継続は力なり
- 好きなお寿司：青魚



廻転寿司職人としての今後の目標

車やバイクが好きで、チームメンバーとツーリングしたり、最近では熱帯魚にハマってます。他にも趣味が多く大変です。18才の時アルバイトで入社し、23才で社員になりました。平四郎歴は今年19年目になります。昨年4月、店長に昇進し1年が経ちました。店長としてまだ至らない所が多く、毎日学ぶことばかりです。19年間、学んできた事を発揮できるよう、そして今後の仕事に活かせるように頑張ります。

板野 圭介 Itano Keisuke

会社名：株式会社ケイフードサービス
屋号：活魚廻転寿司 いわ栄 中庄本店

- 生年月日：1967年4月7日 ●利き腕(握り)：右利き
- 出身地：岡山県倉敷市
- 血液型：B型
- ニックネーム：板さん
- 趣味：温泉めぐり
- 特技：仕事
- 座右の銘(好きな言葉)：織田信長の名言「絶対は絶対はない」
- 好きなお寿司：海老



廻転寿司職人としての今後の目標

私は、これまで寿司以外の仕事をした事はありません。これから先も寿司の仕事をして行きます。決して若いとは言えない年齢ですが、今も初心を大切にしています。なぜなら、私の仕事の先には、お客様の笑顔があるからです。日々、その笑顔を見る為に努力して行く事が、自分の価値であり、後輩に見せれる私の背中であります。目指すは、自店の店長です。あの背中を越えて私もお客様に愛される店の店長になってみせます。

高向 俊介 Takamuku Shunsuke

会社名：虎コーポレーション株式会社
屋号：究極!!廻転寿司「寿司虎」

- 生年月日：1981年6月6日 ●利き腕(握り)：右利き
- 出身地：福岡県
- 血液型：A型
- ニックネーム：ムック
- 趣味：ゲーム
- 特技：サッカー
- 座右の銘(好きな言葉)：一念不動
- 好きなお寿司：平目塩レモン



廻転寿司職人としての今後の目標

寿司虎に入社して、仕事が楽しいと思わせて頂きました。それもこれまでに出会えた皆さんのおかげです。目標にしている方々に負けないよう、そして目標となる人になれるように、日々精進していきます。

森下 英則 Morishita Hidenori

会社名：株式会社アペックスインターナショナル
屋号：廻鮮寿司 しまなみ 蔵王店

- 生年月日：1984年4月17日 ●利き腕(握り)：右利き
- 出身地：広島県
- 血液型：O型
- ニックネーム：もんくん
- 趣味：旅行
- 特技：早握り
- 座右の銘(好きな言葉)：努力に勝る天才なし
- 好きなお寿司：煮穴子



廻転寿司職人としての今後の目標

寿司職人として19年目を迎えました。幼少期はよく家族と大好きな廻転寿司へ通っていました。いつしか寿司の魅力に惹かれ寿司職人の道を目指すようになりました。未熟ではありますがこれまでの経験を活かしてこの大きな舞台で力を発揮したいと思います。今後はより一層寿司文化を広めていき地域に愛されるお店づくりを目指します。そしてより多くのお客様に「お寿司美味しい!!」と言って頂ける事を目標に精進していきます。

池田 啓佑 Ikeda Keisuke

会社名：株式会社寿福産業

屋号：廻る寿司 めっけもん 鹿児島中央駅店

- 生年月日：1983年11月2日
- 利き腕（握り）：右利き
- 出身地：鹿児島県鹿児島市
- 血液型：A型
- ニックネーム：池ちゃん
- 趣味：釣り
- 特技：料理
- 座右の銘（好きな言葉）：愛情大切会社
- 好きなお寿司：まぐろ



回転寿司職人としての今後の目標

料理を作るのが、昔から好きでした。自分の料理で喜ぶ顔が大好きです。いつか自分の店を持ちたいと思い、真心と経営の勉強のために寿福産業へ入社しました。現在、めっけもん鹿児島中央駅店で調理長代行として働いています。カウンター16席、鹿児島の玄関口である中央駅構内に位置し、お客様の笑顔溢れるお店です。必ず優勝トロフィーを持ち帰り、全国にめっけもんの名を広げ、全国から皆様をお迎えられる職人を目指します！

ノルウェーサーモン。
おいしい店で使われる
サーモンです。



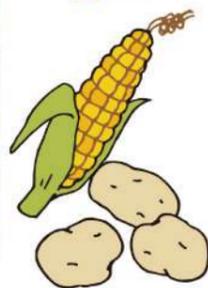
「生」一度も冷凍していません。

ノルウェーサーモン

いますぐ使えるレシピ公開中！

SEAFOOD
FRONTRWAY

「日本回転寿司協会 北海道研修会」開催



2018年7月18日(水)～7月20日(金)に念願の食材豊富な北海道で視察研修会が開催されました。18日15時すぎにサッポロビール園にて集合しサッポロビール様のアテンドのもと日



本のビールについての歴史やビールができるまでの工程を視察しました。昔ながらの手法で作られたこの場所ではか味わえないビールと現在販売されているビールとの採み比べもできビールに対する見識を深めることもできました。その後サッポロビール園責任者の田澤様よりビール園の運営についてお話しいただき、その後北海道正会員のHIRホールディングスの小出社長様からもお話しをいただきジンギスカンを食しながら懇親会となりました。

翌日は、早朝5時から北海道ぎよれん様、丸水札幌中央水産様のアテンドにて札幌中央卸市場の視察をし、その後会議室にて札幌の水産事情と北海道特有の水産物の食材紹介及び試食会を行いました。その場で前向きに取引を進める会員さんもいて実りある見学会になりました。その後近くの会議室に移動し北海道の水産物・お米・調味料などの商談会を開催し参加企業様はおの商談をされました。最後は、協正会員のHIRコーポレーション様が経営されている回転寿司とつづきを視察し解散となりました。解散後も各自が札幌市内の飲食店や水産企業様などを周り実りある視察会になったと思います。



▲サッポロビール園にて



▲食材業者との商談会



▲札幌中央卸市場視察風景

居酒屋 JAPAN2019 特別後援

2019年1月23日(水)から24日(木)までの2日間、サンシャインシティ文化会館にて開催されました「居酒屋 JAPAN2019」の特別後援を一般社団法人日本回転寿司協会としてさせていただきます。回転寿司業を深く居

酒屋・レストラン・水産関係の方々に知っていただくとうとブースの設置と講演をさせていただきます。

1月23日13時30分から2部制で行い、第一部は独楽寿司さんに担当していただき「チャンピオン地引淳が教える

お酒に合う創作寿司のコツ!」の題目で高麗副社長の司会による地引さんの創作寿司レクチャーを行いました。第二部は、石橋水産グループ三浦三崎港の川股専務による「年間180回以上こなすマグロ解体職人が実況解説・こうすれば解体を一流のショーにして集客できる!!」を開催しました。一部二部ともに満席となり立ち見が出るほどの大盛況でした。その後ブースにて解体したマグロの試食を行いこちらも大盛況で2日間、回転寿司業のアピールなどが十分にできたと思います。



▲創作寿司の実演風景



▲地引さんの作品



▲迫力のある解体ショー風景



▲川股さんによる解体ショー風景

