

鮓屋になりたい人、探しています!

はじめまして、鮓処酒主の店主で酒主浩義  
と言います。昭和 35 年生まれ B 型です。


16 歳にこの道に足を踏み入れ、この道 40 年にな  
ります。鮓技術コンクール 握りずしの部  
金賞受賞にの経験があります。平成 7 年に開業、  
現在に至ります。

世界遺産に和食が認定され、中でも鮓は人気  
NO1 の国民食です。

昔は修業がきつく、時間も長く大変でしたが  
3 年（個人差はあると思います）である程度の  
形にしたいと考えています。“仕込・握り・料理  
の基礎・仕入・経営の基本”

未経験者歓迎します。年齢・性別は問いません。  
手に技術を身に着けたい方、独立を夢見てる方、  
鮓の技術（魚の扱い方）を教わりたい方、是非  
一度お話させて頂きたいです。

厚木市愛甲西 1-14-1

 046-248-1231

sakanushi@ai.ayu.ne.jp