



**Tsukiji fish market explore
+ Sushi making experience**
フードコーディネーターマニュアル



2016年9月

株式会社ノットワールド

3. ツアー当日

築地＋寿司コース(1)

3-1 寿司コースと築地コースの違い

大前提として、“ゲストにツアーを楽しんでもらう”ことは変わりません！

➤ スケジュール

8:30開始、10:00から場内に入る点は変わりませんが、
10:30から移動し、11:00からすし握りをし、終了は12:30~13:00となります。

➤ フード

前半の築地のまち歩きでの**フードは提供しません。水も購入しなくて結構です。**
フードがないため、メニューも変わります。

➤ エンターテインメント通訳 > ただの通訳

後半のすし握り教室では、**職人さんが言っていることを英語に通訳するだけでは全く価値が出せません。**
ゲストが知りたいけど質問しなかった内容を聞いてあげてゲストに伝える、
全員が楽しんでやれるように盛り上げてあげる。
すし握り中に写真を撮影する、など、
ただの通訳ではなく、よりゲストが楽しめるように、エンターテインメント通訳をしてあげてください。

3. ツアー当日

築地＋寿司コース(2)

3-2 寿司握り会場による違い

- 銀座がんこ寿司(銀座1丁目)
基本的には11:00開始、12:30終了(13:00開始、14:30終了の場合もあります)
築地からはタクシー移動。(立替経費のため、領収書をもって下さい。築地のがんセンター前に止まっているのに声をかけると怒られることがあります。出来るだけ晴海通りなどで流しているタクシーを止めましょう。)
<メニュー>
 - ①握り寿司＋巻物(平日)
 - ②握り寿司＋巻物＋飾り寿司(土)事前に弊社からメニューをお知らせするようにいたします。
※築地から移動する際には、他のガイドさんと待ち合わせでも可。
1グループで2台になる時には、はぐれないように必ず2台一緒に移動する。

- 築地寿司アカデミー
基本的には11:00開始、12:30終了(土曜のみ)
築地4丁目の交差点のため、徒歩で移動。
90分間食べ放題・握り放題で、鯛の三枚おろしなどは無し。
炙り、軍艦巻なども体験可能。
写真撮影スポットもあります。

- 築地喜代村すしざんまい
基本的には11:00開始、13:00終了
通常は寿司の先生のための学校のため、可能性はかなり低い。
握り寿司・巻き寿司・鯛の三枚卸しなどはがんこと同様のメニュー。(鯛の三枚卸しが無い場合もあります)
大部屋で他社と一緒に開催する。

3. ツアー当日

築地＋寿司コース(3)

3-3 寿司教室の流れ(がんこ)

①	11:00	すし握り教室開始
②	11:05	イントロダクション
③	11:15	鯛の三枚卸ショー
④	11:25	酢飯解説
⑤	11:30	すし握り教室(巻物)
⑥	11:40	すし握り教室(握り)
⑦	12:00	試食
⑧	12:25	賞状授与
⑨	12:30	解散

※飾り寿司がある日は、巻物の前に飾り寿司が入ります。(10分程度)

①すし握り教室開始

別途送付する寿司教室の流れの紙を使い、本日の流れを説明してあげてください。
(印刷をお願いします)

3. ツアー当日

築地+寿司コース(4)

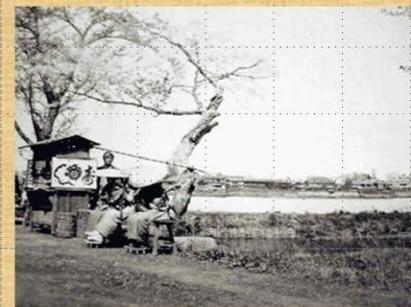
②イントロダクション

別途送付する寿司教室の流れの紙を使い、本日の流れを説明してあげてください。

Let's learn more about Sushi

1. What's Edo style Sushi?
2. Which one is Sushi?
3. Who is the three best friends of Sushi?

1. What's Edo Style Sushi?



Cheap

Quick

Delicious

- ・すしは古代から日本で食されてきましたが、江戸以前は発酵で酸味を出す熟鮓でした。
- ・江戸前寿司が始まったのは江戸中期(19世紀始めの頃)。酢を使用して酸味を出す早ずしに始まりました。★
- ・寿司、という名前は、酸っぱいの“す”という言葉から来ているとも言われています。
- ・江戸時代には寿司はファストフードでした。早い安い旨い！露店で立ちながら食べるスタイルは**気の短い**江戸っ子にはうってつけの食事でした。座って食べるスタイルは、戦後広まったそうです。★

★が通訳のタイミングです。

3. ツアー当日 築地十寿司コース(5)

1. What's Edo Style Sushi?

□Difference



- ✓ Size
- ✓ Vinegared
- ✓ Style
- ✓ King of Sushi



今の寿司と当時の寿司の違いについて見てみましょう。

まずは大きさ。おにぎりサイズだったと言われていました。

現在の2-3倍ですね。★

江戸時代には冷蔵設備がなかったのでネタは酢でしめたものや煮たものなど調理済みのものを使っていました。★

スタイルは、先ほどの通り、立ち食いスタイルでした。

ファーストフードですね。★

当時の寿司の王様は何だったでしょうか。

答えは、「海老」!

他にも、「コハダ」「玉子」「たい」「あなご」「白魚」「あじ」「いか」「たこ」

「はまぐり」が人気だったそうです。

マグロは脂っぽすぎて人気がなかったそうですよ。★

2. Which one is Sushi?



ところで、この写真の中で寿司はどれだかわかりますか？
(ちょっと間を置く)★

正解は、、、全部お寿司なのです。

本日皆さんに作っていただくのは最も一般的な握り寿司ですが、寿司にはいろんなタイプがあります。

写真にあるのは、

巻き寿司、ちらし寿司、押し寿司、稲荷寿司などの“寿司”です。

時間があれば、是非色々試して見て下さいね。★

3. ツアー当日 築地十寿司コース(6)

3. Who is the three best friends of Sushi?



寿司の三人のお友達を紹介しますね。
この写真にありますが、どれだかわかりますか？
どれも寿司には欠かせませんよ★
(ちょっと間を置く)

答えは、、、
ワサビ、日本茶、ショウガです。
この3つには、共通点があります。
それは、殺菌効果です！
ワサビは、魚の生臭さを消す役割もあるんですよ。★

ご静聴ありがとうございます。
それでは寿司握りワークショップを始めましょう～！！★

3. ツアー当日 築地十寿司コース(7)

③鯛の三枚卸ショー

がんこの板前さんが出てきて、がんこ鯛を捌きます。

最初に自己紹介をお願いして下さい。

追加で、

- ・何年職人をやっているのか
- ・職人の難しいところはなにか

など、ゲストから質問がなかった時にも盛り上げて下さい。

■ガンコ鯛の特徴

- ・この店が自前で、天然と同じような環境で育てるため、非常に美味しいとのこと。
- ・非常に新鮮で、活けメにしてすぐに運ばれてきています。
日本人は、鯛の新鮮でコリコリした食感を楽しむのが風流とされています。
- ・寿司用の刺身は、1切れ10g程度です。

④酢飯

ゲストが家に帰ってからも酢飯を作ることが出来るように、配布プリントに酢飯の作り方をに入れております。
かいつまんで説明してあげて下さい。

- レシピ
- 作り方

☆意外と電子炊飯器で作ったのが美味しい(フライパンでも作れるのでなくてもOK)

☆混ぜた後は、人肌と同じ温度にしておく。

☆置いておく時も、上から濡れタオルなどを被せてしっとりさせることが重要。

3. ツアー当日 築地十寿司コース(8)

⑤⑥巻物・握り

以下の点に注意しながら進めて下さい。

- 巻物(ご自身で全てやってもらって下さい)

注意点:

- ・すまきや、海苔にも表裏がある
- ・海苔全体に米を貼らない(端っこに残す)

- 握り(8貫のうち、6貫はご自身で、2貫は職人に握ってもらいましょう)

注意点:

- ・ガイドも握り方を覚えて、ゲストをサポートしましょう。
- ・声をかけ、握っているところの写真を撮ってあげましょう。
- ・ゲストからの質問は的確に通訳してあげましょう。

ポイント:

- ・寿司の基本は、以下3点

ごはんは少なめ

素早く握る(ご飯がぐちゃぐちゃにならない)

中に空気を残してふわっと握る

(食べ比べる際に確認する)

6貫握り終わったら、職人さんに、

2貫×人数分+ガイド分を、全力で握ってもらい、速さを見せてあげましょう。

☆職人さんにベスト3を選んでもらう、というのも盛り上がります！

3. ツアー当日 築地＋寿司コース(9)

⑦試食

楽しく食べましょう。

注意点:

- ・店側から、天ぷらと味噌汁のサービスがあります。
- ・ガイド用の分は、ゲストに食べ比べてもらいましょう。
ゲストがいない、といった際にはぜひガイドが食べて下さい。

☆寿司の食べ方のTIPSや、寿司職人言葉の件なども混ぜて会話を盛り上げて下さい。

⑧賞状授与

職人さんからゲストに一人ずつ賞状を授与してもらいます。
グループごとに写真を職人さんと撮ってあげましょう。

⑨終了

最後に名刺型カードを渡して、いつもと同様に終了しましょう。