

# ステップアップ・チャート



## 段階的に学ぶステップアップシステム

着実にステップアップを重ねていける  
カリキュラムを学科ごとに整備しています。

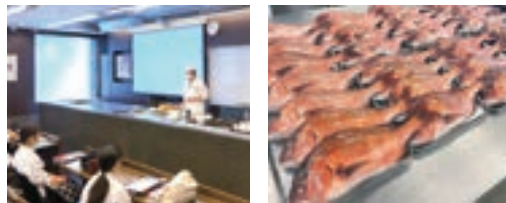
包丁の扱い方から食材の切り方やだし汁の引き方、調理器具の扱い方といった、日本料理をつくる上で欠かせない基本技術を身につける。

### 会席料理の料理法と食材を知る

前期【前半】

#### 日本料理理論

●季節ごとの野菜や魚介類の見極め ●だし汁・椀物(潮仕立、すっぽん仕立、味噌仕立など) ●造り(平造り、そぎ造り、細造りなど) ●焼物(塩焼き、幽庵焼き、田楽など) ●煮物(炒め煮、あら煮、煮付けなど) ●揚物(素揚げ、唐揚げ、天ぷらなど) ●蒸し物(卵豆腐、茶碗蒸しなど)



### 日本料理にまつわる道具を学ぶ

前期【後半】

#### 日本食文化概論

●会席料理の成り立ち ●会席料理の料理名のつくり方 ●和包丁の基礎知識(選び方、手入れ、包丁の構造、包丁の材質、砥石の選び方など) ●五節句・二十四節気について(グループワーク) ●日本料理の調味料の歴史と特徴(種類、特徴、味の違いなど) ●日本の食材流通の基礎知識



### 専門分野のプロから学ぶ!

後期【前半】

#### 日本料理理論

●農場見学(計2回) ●造り(焼き霜造り、昆布締め、つけ醤油など) ●焼物(鮎塩焼き、八幡巻き、錦糸玉子など) ●店で提供される「椀物」「造り」「焼物」「煮物」「揚物」「蒸し物」※外来講師



### 日本料理の歴史的背景を身につける

後期【後半】

#### 日本食文化概論

●日本米の基礎知識(種類、特徴、味の違い)※外来講師 ●重詰料理の基礎知識(重箱の盛り付け方、重箱に入る料理の約束事など) ●八寸の基礎知識(八寸の意味合い、八寸の盛り付けの決まり事など) ●和食器と盛り付けの初歩(器の知識、器の特徴など) ●老舗料亭の料理に触れる



講習・講義

実習

基礎技術

日本料理

すし実習

## STEP 1

### 基本的な技術の実践

前期【前半】



基礎技術の向上に取り組む。基礎技術である「桂剥き」を中心に「剥く」「切る」を理解し、スキルアップを目指す

## STEP 2

### さらにレベルアップした実習

前期【後半】



魚の三枚おろしを徹底的に練習し、骨の構造を知り、包丁の入れ方をマスター。日本料理の基本五法※について指導を受ける  
※「基本五法」切る・焼く・煮る・蒸す・揚げる

STEP 1～2 目標

## STEP 3

### 応用力を身につける

後期【前半】



定期的に評価を受け、自分の到達目標を設定し、そこに向けて繰り返し練習を行う。苦手な課題は個人指導で克服



本格的な会席コースを再現。個々でスキルアップしてきた基礎技術をもとにチームで仕上げる



さまざまなすしについて学ぶ。握りずし以外に巻かずし、箱ずし、棒ずしなど、その特長と技術を習得

## STEP 4

### より高い完成度を目指す

後期【後半】



材料の下ごしらえから、衣づくり、揚げ油の温度の見分け方、揚げの技術を身につけ、お客様に提供できるレベルにまで仕上げる



1年間の集大成、「焼く」「煮る」「揚げる」など、学んだ技法をすべてが1つの器に集約されている松花堂弁当をマスター



握りずしについて、所作やスピード、正確性を追究。最終的にはお客様に提供できるように実践する

STEP 3～4 目標

※内容は一部抜粋。変更になる場合もあります。