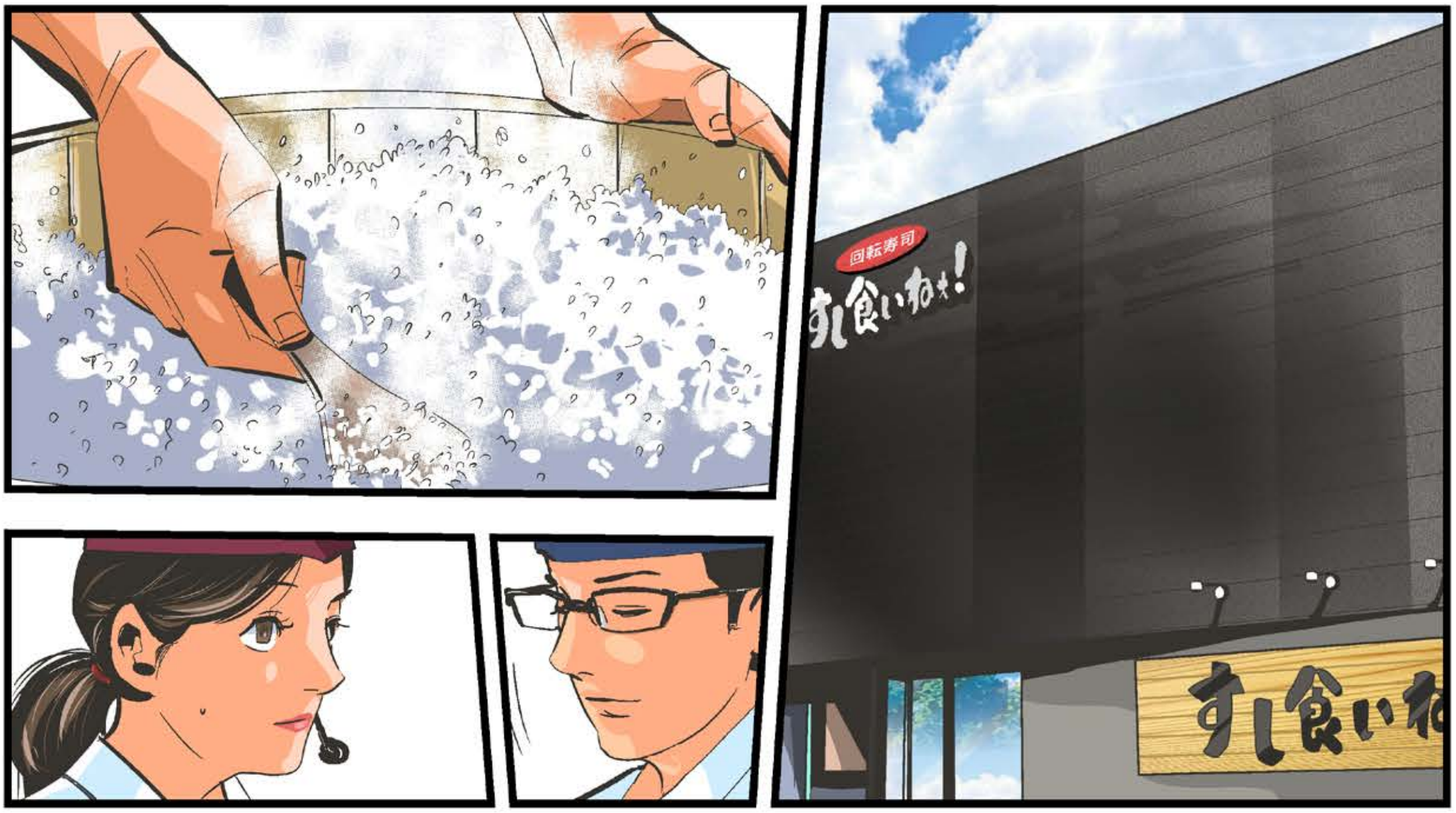
回転寿司

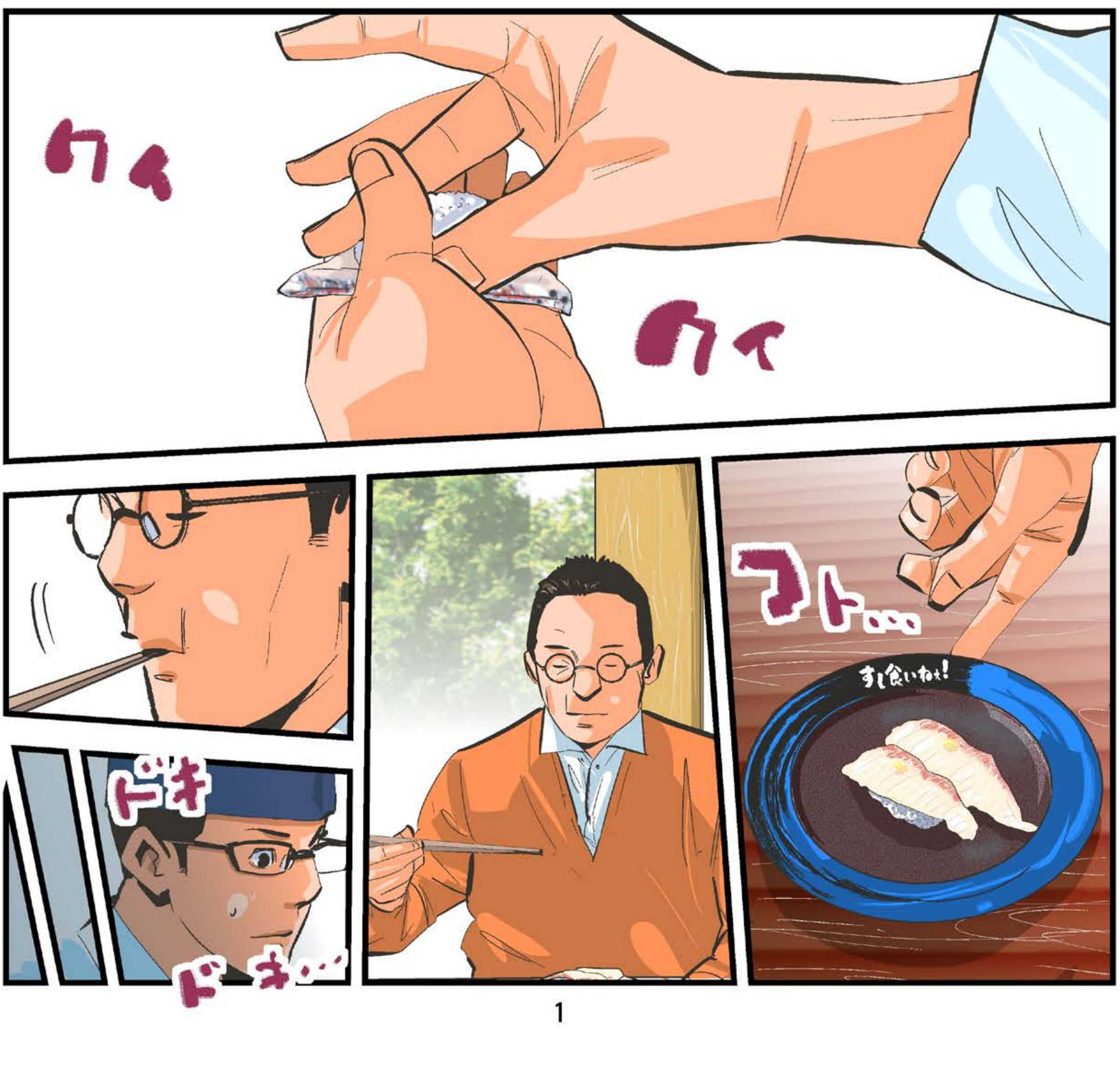
すし食いねぇ!®

ホール スタッフ 募集中!

寿司職人

スタッフ一丸、
目的は最高のすしを
召し上がっていただくこと。


回転寿司
すし食いねぇ!
すし食いね


ゴク
ゴクィ
ゴトッ
すし食いねぇ!
ドオ
ドオ…

1年前

スーパー回転寿司
すし食いね

それでは石川さんの

志望動機を伺ってもよろしいでしょうか？

はい志望動機ですか

はい…わたしはここでお寿司の勉強をして

すごくおいしいお寿司を握れるようになりたいからですはい……

つまり一人前の…職人に…はい

とりあえず調理は好きでとりあえず募集かけてた寿司屋に来てみたが…

高校3年就活始めて2件目の面接

石川 次郎(18)

たぶん
落ちたと
思う

じ〜

まあいいや
他にもまだ
面接が
残ってる

ありがとう
ございました

ペコッ

そもそも
18歳の僕に
この人たちを
納得させる
動機なんて・・・

そう思って
いたが・・・

内定？

うん

4月から
正社員
として
働くんだ

いきなり
次郎に
職人なんて
勤まるわけ
ないだろう！

どうせ寿司を
毎日食べられる
からとか
そういう
理由だろう
もっとまじめに
将来を考えたら
どうだ？

回転寿司屋
にか？

何言ってる
んだよ！

就職したから
には頑張る
つもりだよ

ったく
父さんはいつも
僕のことを・・・

よく
わかって
るんだから
・・・・・

でも
今度は違う

少なくとも
やってみなきゃ
わからない！

ゴロゴロ…

おはよう
ございます

トポ

トポ

石川くん
これを
厨房へ頼む

ガサ

はい！

ガサ

うわ
きれいな
魚

ピチ

ピチ

まだ
生きている
のもいる

市場を通さず
漁港から直接
ここに
運んでいる
からね

すし食

そう言えば
研修で習って
いました！

すし食

それにしても
美味そうだ

あとは
職人の腕次第
なんだよな・・・

さすが先輩きれいにさばくなあ

ズバッ

石川くんちょっといい？

え？は…はい

石川くんは何のネタが好き？

えっと真鯛が好きです

え？真鯛を？

研修で一通り教わっただろ

いいね！

でも……

じゃあ真鯛は石川君にさばいてもらおう

そんな高級魚を僕がですか…

それに面接のときに言ってたよね

寿司の勉強をして

すごくおいしいお寿司を握れるようになりたいって

確かに言いましたけど…

通常寿司職人といえば

スーパー回転寿司

飯炊き三年握リ八年

一人前になるのに必要な年月と言われてる

職人の技を盗みながら学び自分で成長する

それくらいは僕も知っていた

でもここは違ってた

じゃあ次は調理場に移動して実践してみよう！

入社すると研修がある

まずは
基本中の基本
魚の三枚おろしを
やってみよう

これは
お店で
出している
アジだ

練習用でも
素材選びに
手を抜かないのが
『すし食いねぇ流』だ

研修では
塾長の向さんが
20年近くかけて
培って来られた技を
おしげもなく
教えてくれる

職人の世界だから
キツくやられるのか
と思ったけど

一人一人に
合った方法で
丁寧に教えてくれた

うーん…
思ったよりも
難しいぞ

腹・背・背・腹
頭で覚えるのは
簡単なのに…

うわっ！
同僚の福井君は
きれいに切れてる

ドン

みんな
ちょっと
いいかな

これは福井君がさばいたアジだ

おぉ！上手いな

そしてこっちは僕がさばいたアジ

うわっさすがだ

でも福井君のとあまり差がないような…

これをにぎるから食べてみてくれ

味が全く違う…同じ魚とは思えないな……

何だこれ…

見た目は
同じでも

さばいた
職人によって
こうやって
味に差が
出るんだ

魚は切られると
すぐに
細胞と空気が
接触し始め

その瞬間から
劣化が
始まるんだ

空気
空気
空気
空気

寿司は
鮮度が命！

包丁の使い方や
魚をさばく時間
手の熱の
伝わり方など

様々な要素で
『うま味』が
決まってしまう

素材が持つ
『うま味』を
引き出し

最高の状態で
お客様に
召し上がって
頂くのが
本物の職人

すし食いねぇ！
スーパー回転寿司

『すし食いねぇ』は
回転寿司だが

寿司を
にぎるのは
『本物の職人』
なんだ

みんなも
この研修で
『本物の職人』に
なってくれ

なぜ
板前じゃなく
回転寿司に？

板前の寿司屋は
気軽に入りにくいと
いう声もあるが

回転寿司は
ちがう

敷居を
高くせず

美味しいお寿司を
気軽に召し上がって
頂きたい

『すし食いねぇ』が
回転寿司に
こだわる理由だ

本物の職人が
にぎる寿司を
誰もが気軽に
食べられる

そこが
気に入って
俺は入社
したのさ

男ならやっぱり
自分の腕で
勝負したいと
思ったのさ

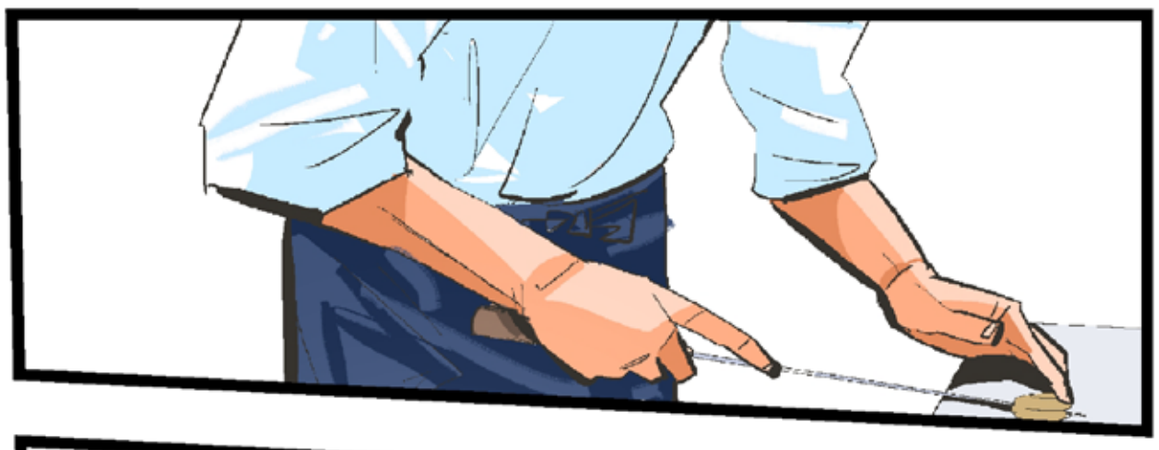
あの人は
ある会社の
部長だった
らしいよ

何で
転職し
のかな…

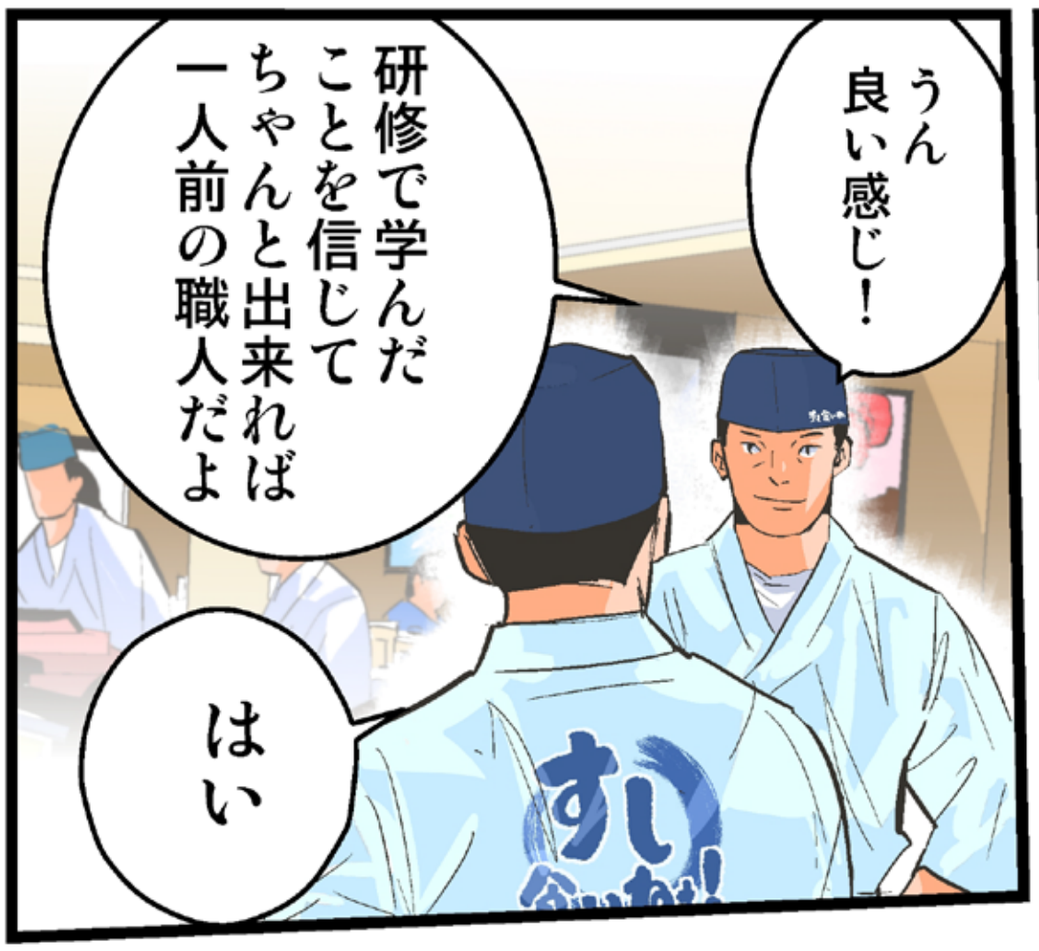
ザワ

うるせー！


石川君大丈夫？
ハッ
あっすみません…
すし食いねぇ！
ザク
えっ
そうじゃないだろ
何で見てないのに分かるんだ!?
はっ
魚は『音』でおろせ
骨に包丁が当たるとカツカツと音がする
なさ時違う音の時は上手にさばけてない証拠だ
研修で学んだことを思い出せ
きっとできる！

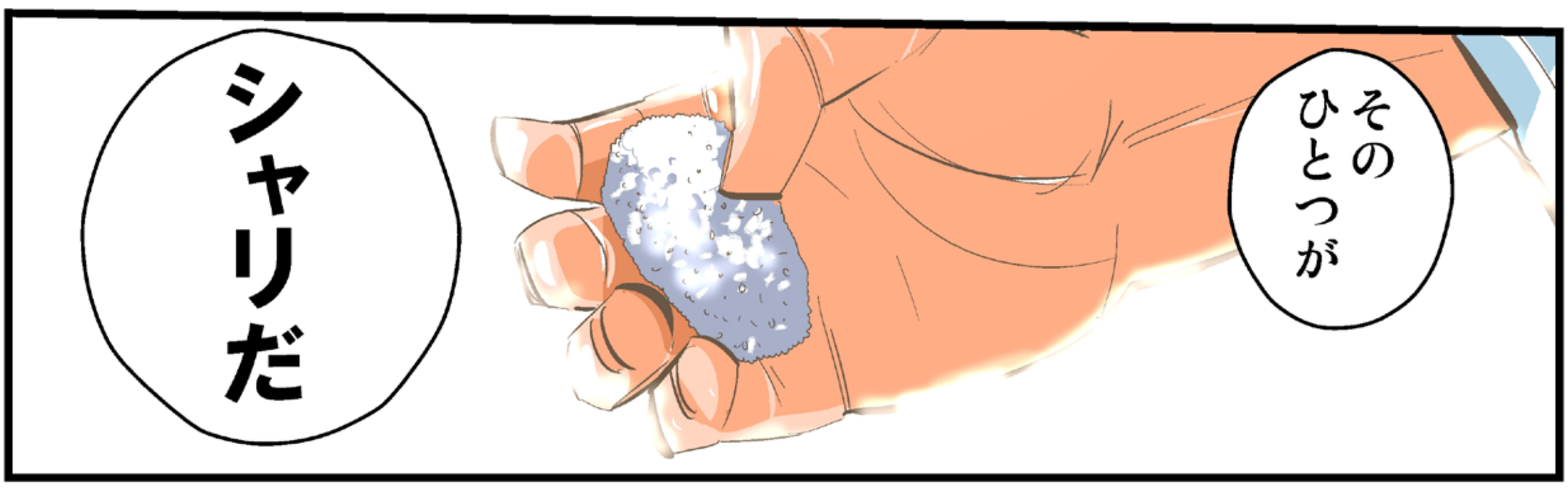



どうでしょうか
どれどれ…


うん
良い感じ！
研修で学んだことを信じてちゃんと出来れば一人前の職人だよ
はい


うちは確かに毎日最高に鮮度のいい魚を仕入れ
本物の職人が握るから寿司が美味い！
金沢港直送
当店イチ押し
氷見港直送
あじ 320
きす 320
のどぐろ 560
上しめさば 270
上甘海老 380
生とろさば 560
白海老 740
いわし 230
赤かれい
目鯛
車鯛
皮はぎ 320
ほうぼう 230
本日のお味噌汁


でもそれだけじゃない
うちの寿司を知るには欠かせないこだわりがある
すし食いねぇ!
こだわり……？


そのひとつが
シャリだ

シャリ？

通常
回転寿司の
シャリは
機械で混ぜる
方が早くていい

ところが
機械だと
どうしても
米がつぶれてしまう

毎日木の桶を
使って
自分の手で
確認しながら
混ぜるんだ

だから
お酢が米に
均等に混ざり

お酢の味が
やわらかく効いて
ほんのり温かく
優しい味を持った
シャリに仕上がる

鮮度
バツグンの
ネタを

職人の手で
丁寧に混ぜた
最高のシャリで
握る

それを
地元の醤油蔵で
醸造した
醤油に
つけて

地元石川県の
杉材木で作った
箸で
心ゆくまで
寿司を堪能
してもらう

箸や……
醤油まで……！

そしてホールスタッフのおかげで

お客様に快適にお寿司を召し上がって頂ける

いらっしゃいませー！

いらっしゃいませー！

オレも料理屋を転々としたが

すべてにおいてここは一流だ

すし食いねぇ！

単なる好奇心で入社しただけなのに

頑張って！

モグ

皆が僕を育てようとしてくれる…

回転寿司
すし食いね
すいませーん
真鯛ください
はい！
真鯛2皿です
お待ちどおさま
真鯛握ってみな
いいんですか
はい天然真鯛ですから！
おいしい真鯛！
それとこいつの腕前
あれっもしかして石川君？
え？
あっ高校を卒業して東京に行った神田君？
卒業してたった3か月なのにこんなに美味い寿司がにぎれるなんて！
あの石川君が…

東京はどう？

うまくやってる？

……都会に憧れて上京したけど

何か思ってたのと違ってたかな…

北陸新幹線も出来て東京にも行きやすくなったし

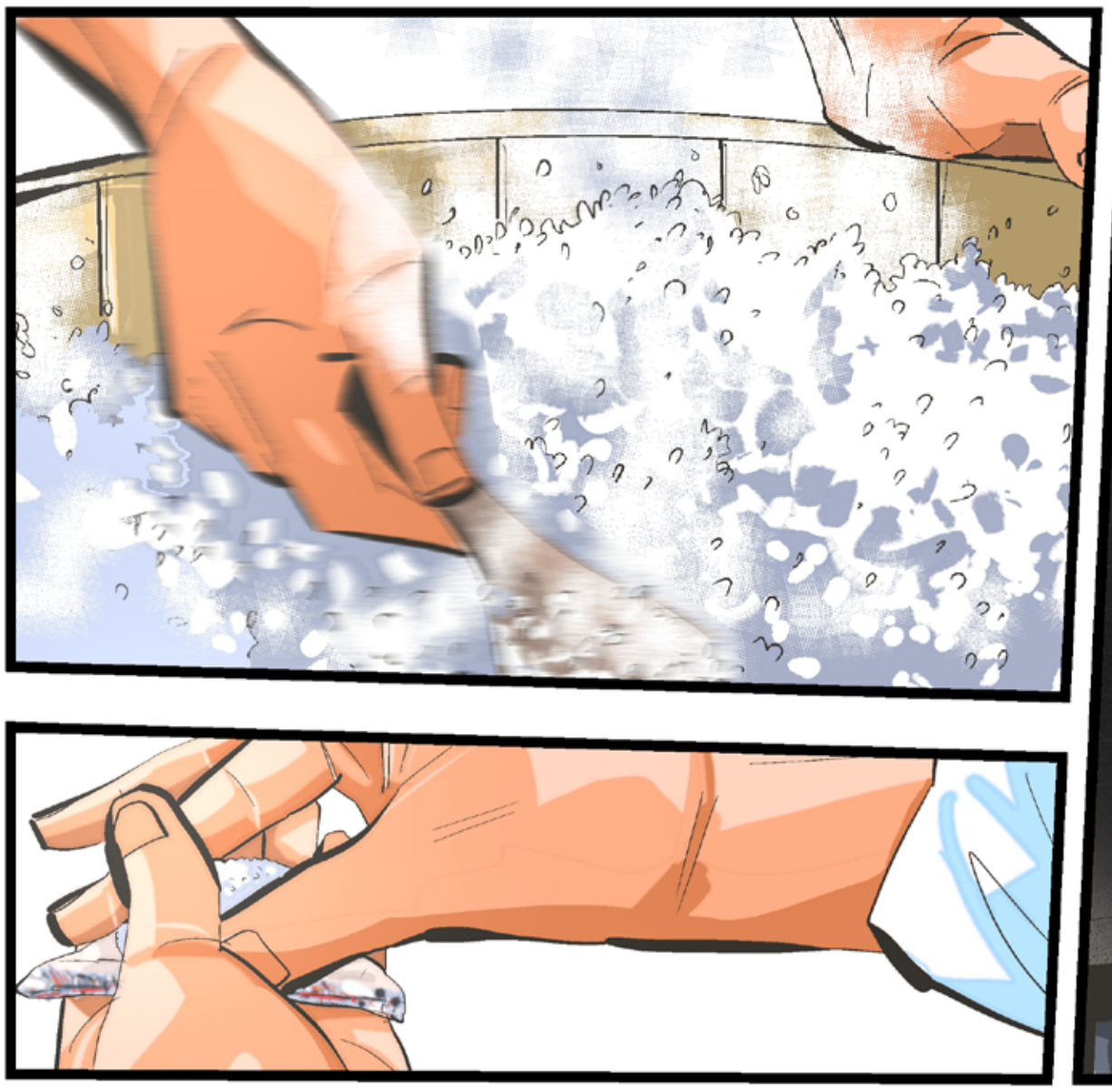
俺も地元で就職すれば良かったな

やっぱりこっちの寿司は美味いよ

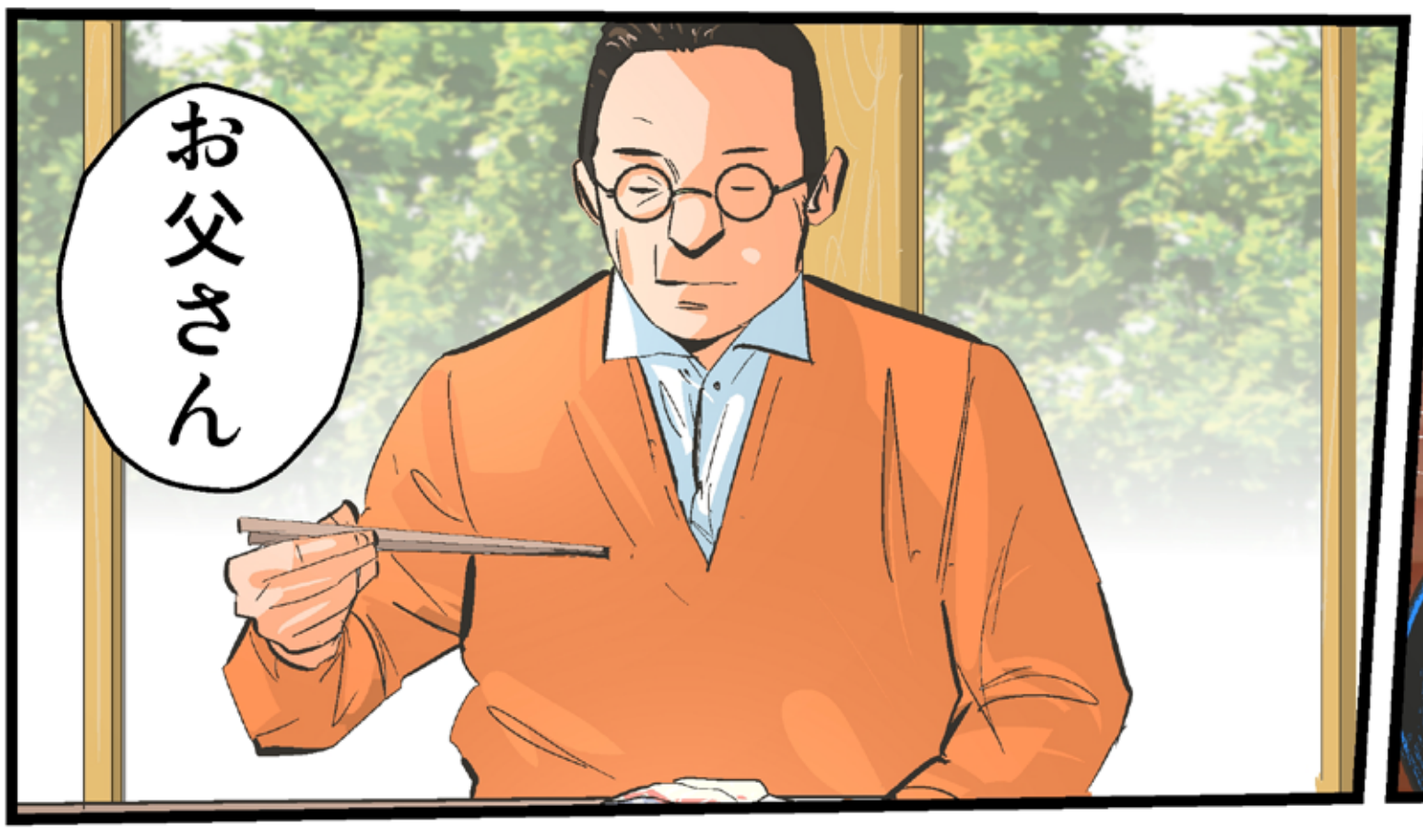
ここでしか出来ないことをやっている石川君が羨ましいよ

ポン

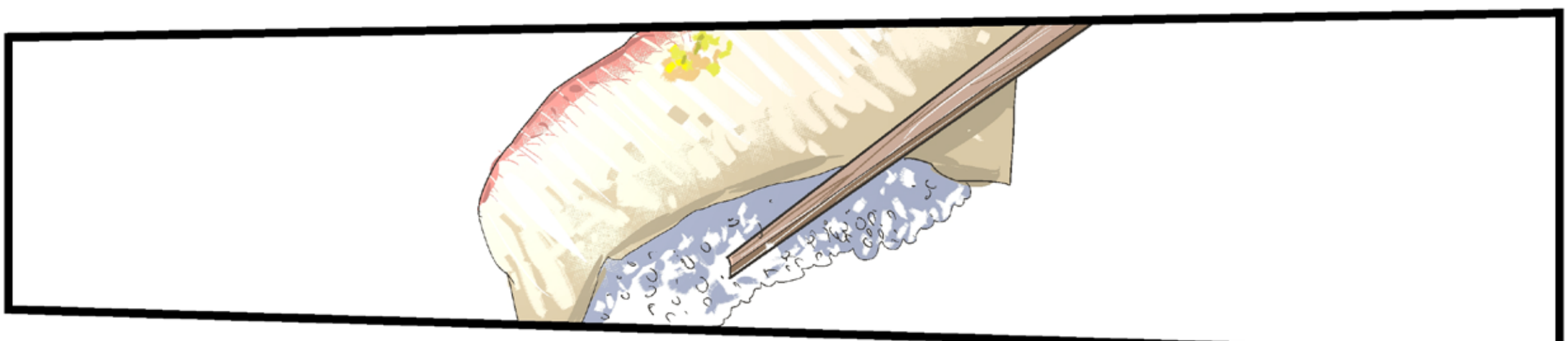
翌年一

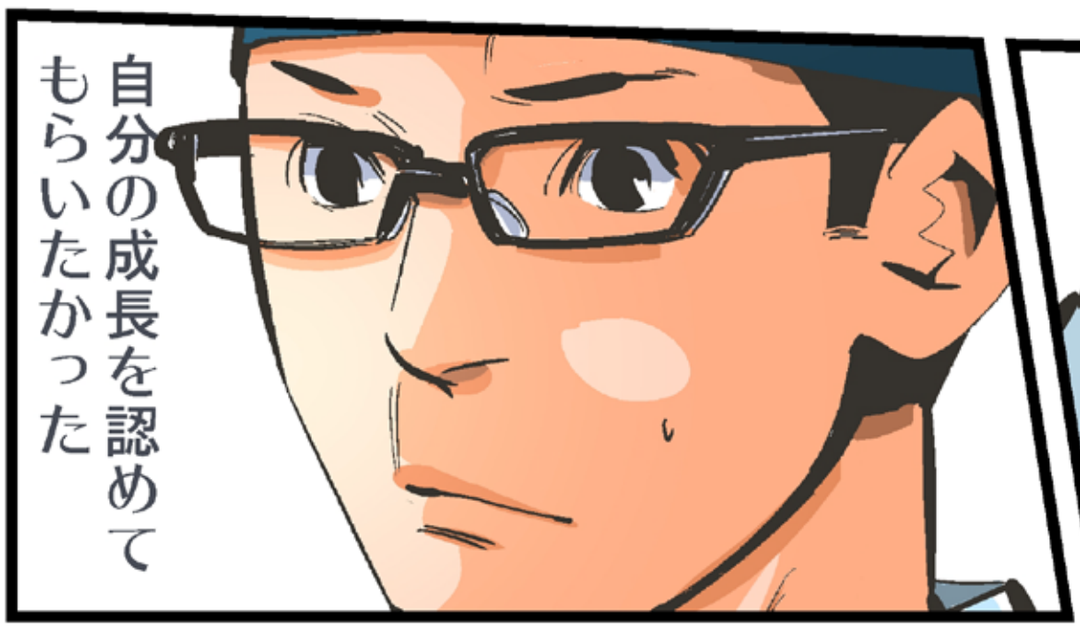


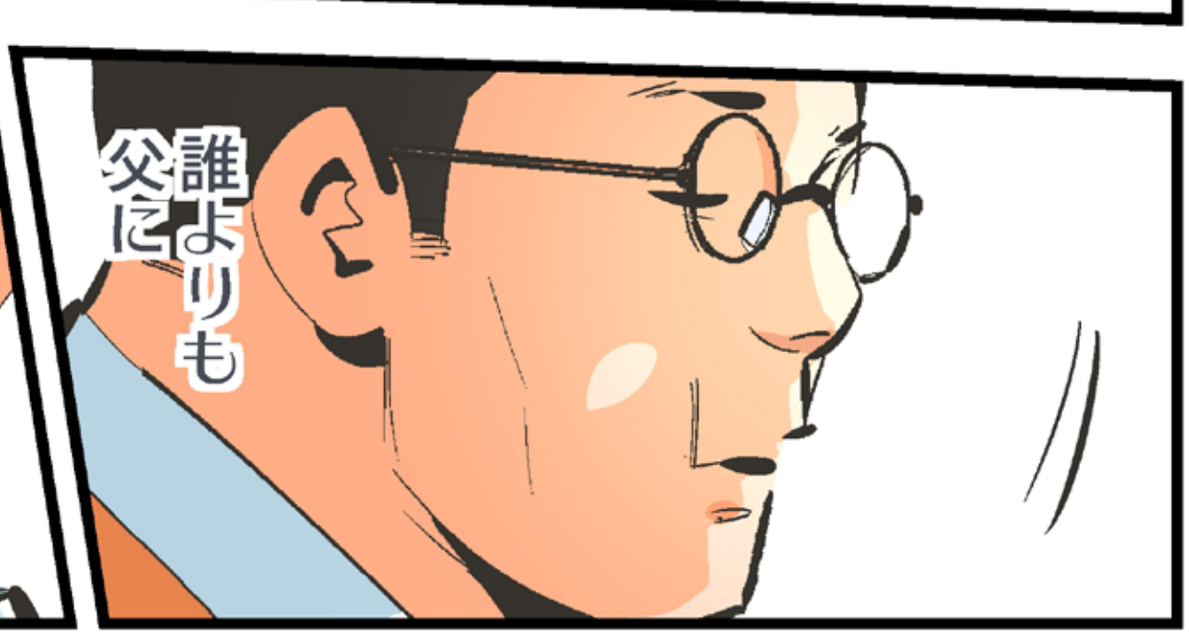

ついに
この日が来た
回転寿司
すし食いねぇ!
すし食い


お父さん


はい
真鯛
すし食いねぇ!




自分の成長を認めて
もらいたかった


誰よりも
父に

うまい

味が淡白な鯛には

職人の腕が出る

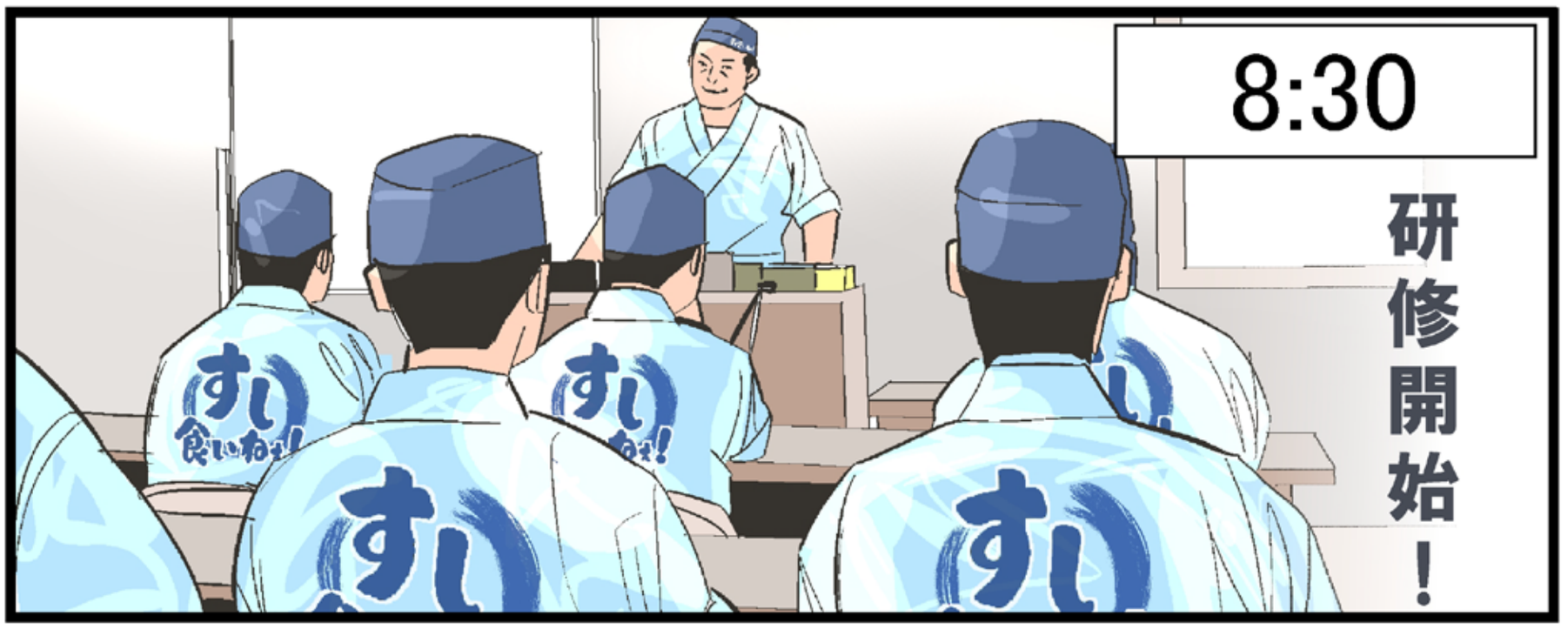
もう1皿もらおうか

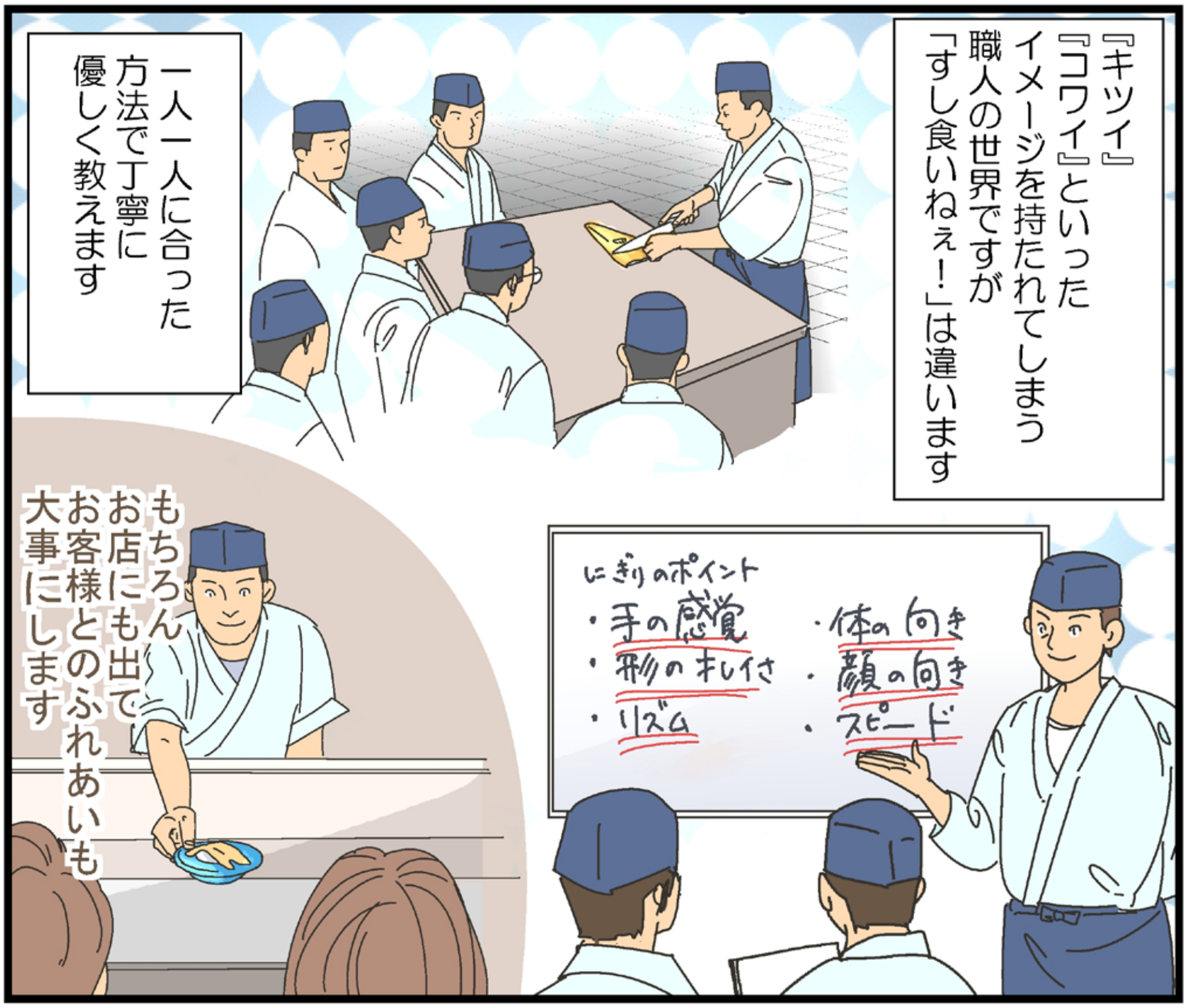
まいど！

石川次郎
19歳

明日から職人2年目に入ります

『すし食いねえ！』の研修をご紹介





「すし食いねぇ！」の想い

日本から『本物の職人』を消したくない

昨今では『効率化』という名のもとで何でも機械化される事が多いです。

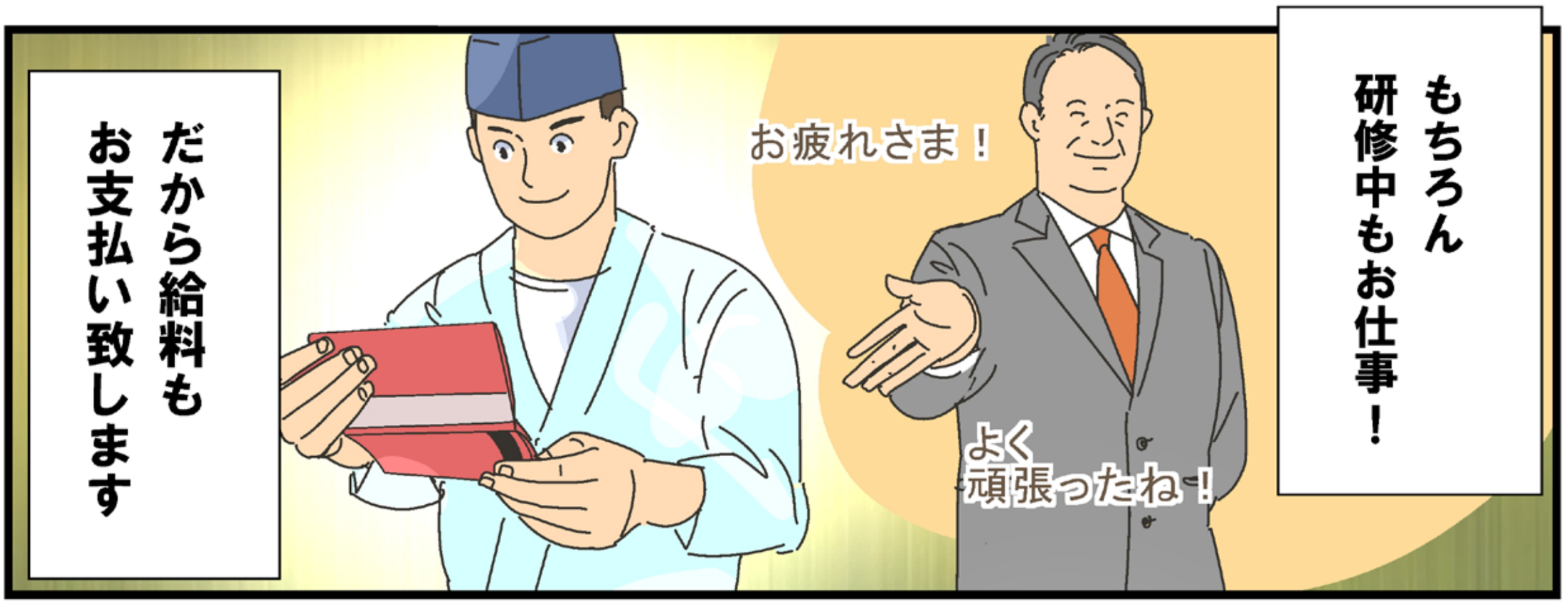
ネタも機械でスライスされたものをシャリの上に乗せるだけというお店もあるらしいです。

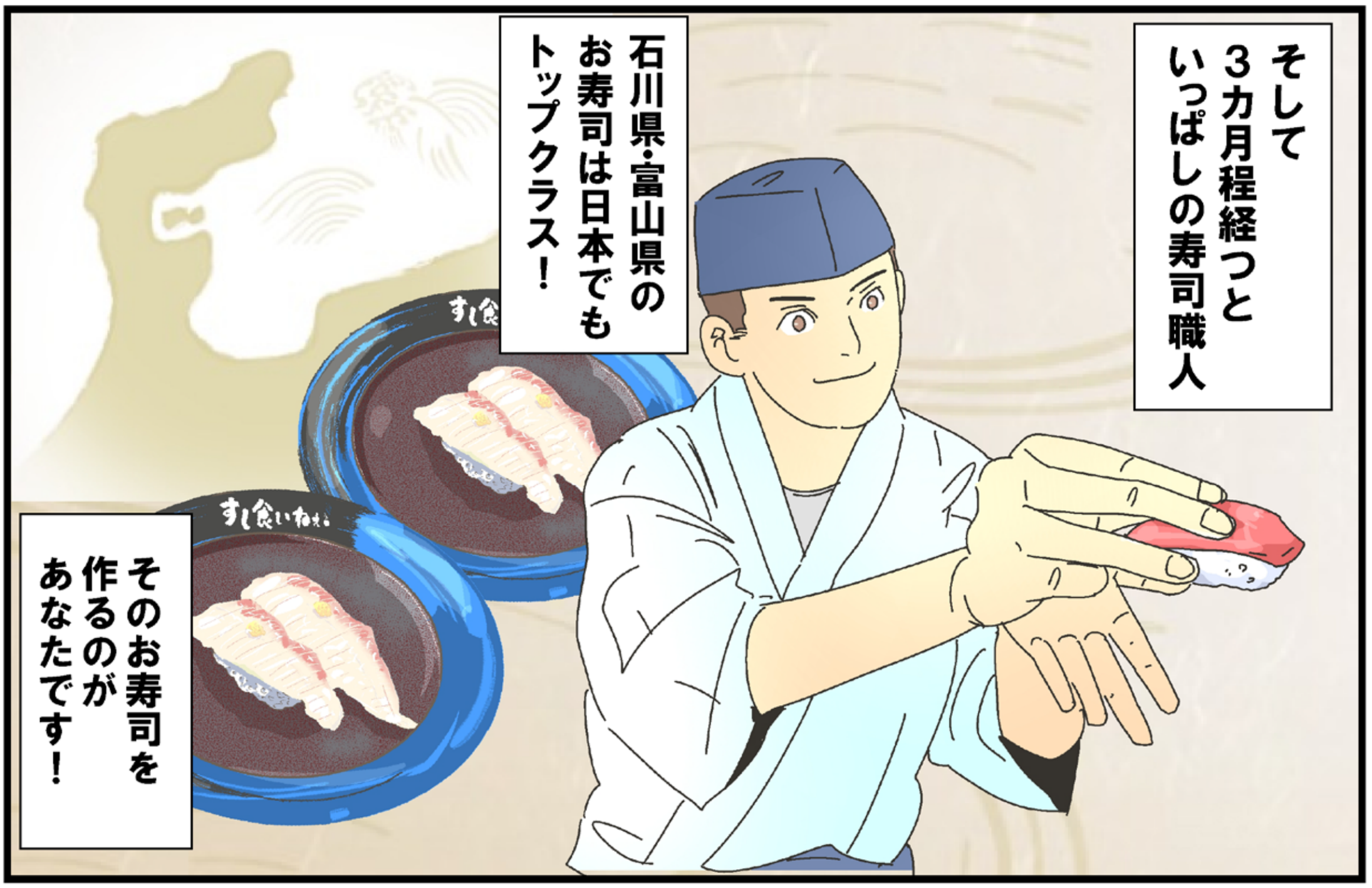
「すし食いねぇ！」では、全てが職人による手作りです。

やはり職人が一匹一匹の魚を丁寧にさばき、想いをこめて握らなければ美味しいお寿司は出来ないのです。

職人が丁寧に魚をさばくからこそ「すし食いねぇ！」では『骨せんべい』をご提供出来るのです。







その2 観光客よりも地元の方から愛されたい

もちろん観光で来られるお客様も大切にします。

しかし上のマンガでも紹介しておりますが石川県・富山県のお寿司は全国でもトップクラスと言われています。

つまり地元のお客様はお寿司に対しての目が肥えていらっしゃいます。

観光で来られたお客様から『北陸のお寿司は美味しい』と言われるのも嬉しいです。

しかしお寿司の目が肥えた地元のお客様から『「すし食いねぇ！」のお寿司が一番うまい』と言われることの方が何倍も嬉しいです。

「すし食いねぇ！」は地元のお客様に愛されるお店を目指し日々頑張っています。

すし食いねえ！の一日。

～職人の一日編～



朝5時に港で仕入れた
鮮度抜群の魚が
9時までには
全店舗に到着します



すぐに下準備を開始
イキのいい魚を
素早くさばきます

シャリも
愛情を込めながら
職人が手作り



朝10時
スタッフ全員で朝礼
気が引き締まります

今日もお客さまに
最高の寿司を
召し上がって
頂くぞ！

ハイ！

気を抜くなよ！



朝11時　営業開始
今日もお客さまに
最高のすしを召し上がって
いただけること

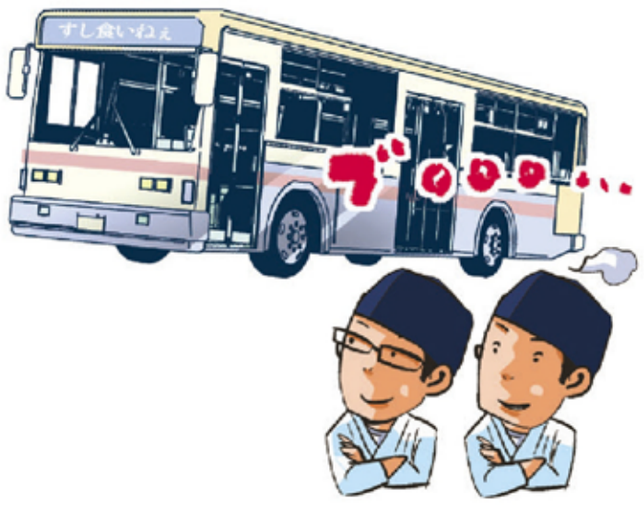
それが
私たち職人の喜びです

一日。

あなたが知らない
すし食いねぇ！その1

北陸の回転寿司は
全国でもトップレベル

県外からも
多くのお客様が
お寿司を食べに
いらっしゃいます



テレビ取材も
けっこうあったりして

もしかしたら
あなたも
テレビに出るかも

～ホールスタッフの一日編～

まずは「本日のおすすめ」を作成します

次に客席のセッティング
お客様が気持ちよく
お食事できるよう

隅々まで丁寧に
磨きます

朝10時
ホールスタッフも
朝礼に参加

朝11時
いよいよ開店です
お客様を席にご案内したり
ドリンクを運んだり

職人もホールスタッフも
一丸となって
「最高のすし」を提供します

注文や会計には
最新の機械を
とりいれているので

お客様をお待たせせず
効率よく
仕事ができます

新幹線が席までお届け！

お客様のための
こんなサービスも

かっこいい！

お客様の笑顔と
「おいしかったよ」の一言

この仕事で一番
やりがいを感じる瞬間です

あなたが知らない
すし食いねぇ！その2

すし食いねぇ！の
職人や社員は
完全週休2日制

これって
この業界では
すごいことなんです

シッカリ休んで
英気を養い
また最高の仕事をする

一流の寿司職人たる理由は
こんなところにもあります

笑顔溢れる職場で一緒に働きませんか？



寿司職人・ホールスタッフ募集中！

会社組織だからできる 充実の厚待遇

すし職人（月給）	
大 卒	22万
短大・高専 専修学校卒	21万
高 卒	19万

ホール社員（月給）	
大 卒	21万
短大・高専 専修学校卒	20万
高 卒	17.5万

全て新卒者向けの初任給額（総支給額・交通費込）です

- 完全週休2日制
- 各種社会保険完備
- 賞与 年2回
- 昇給 年1回
- 食事補助
- 退職金制度

その他待遇充実！ ドマックスは社員を大切に考え、日本一待遇のいい会社を目指しています。

松任本店
住所 石川県白山市田中町 617
電話番号 076-248-4002
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 70 台
座席数 カウンタ：18 席
テーブル：13 卓（1 卓 6 人掛け）
小上がり：4 卓（1 卓 6 人掛け）
トータル：120 席
ランチタイム　月～土 AM11:00～PM4:00（祝日は除く）



小松沖店
住所 石川県小松市沖町区画整理地 8 街区 7
電話番号 0761-24-1151
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 115 台
座席数 カウンタ：17 席
テーブル：12 卓（1 卓 6 人掛け）
小上がり：6 卓（1 卓 6 人掛け）
トータル：125 席
ランチタイム 月～土 AM11:00～PM4:00（祝日除く）



県庁前店
住所 石川県金沢市西都 1 丁目 51
電話番号 076-268-3450
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 75 台
座席数 カウンタ：21 席
テーブル 1 ：5 卓（1 卓 4 人掛け）
テーブル 2 ：7 卓（1 卓 6 人掛け）
小上がり：3 卓（1 卓 6 人掛け）
トータル 101 席 ランチタイム 月～土 AM11:00～PM4:00（祝日は除く）



高岡南店
住所 富山県高岡市赤祖父 433
電話番号 0766-20-8011
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 60 台
座席数 カウンタ：19 席
テーブル：9 卓 (1 卓 6 人掛け)
小上がり：4 卓 (1 卓 6 人掛け)
トータル：97 席
ランチタイム 月～日 AM11:00～PM4:00（土・日・祝も実施中）



金沢高柳店
住所 石川県金沢市高柳町ニ 32
電話番号 076-253-3055
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 約 100 台
座席数 カウンタ：17 席
テーブル：12 卓（1 卓 6 人掛け）
小上がり：6 卓（1 卓 6 人掛け）
トータル：125 席
ランチタイム 月～土 11:00～PM4:00（祝日は除く）



富山天正寺店
住所 富山県富山市天正寺 77-1
電話番号 076-495-7766
営業時間 AM11:00～PM9:30
駐車台数 75 台
座席数 カウンタ：24 席
テーブル：10 卓（1 卓 6 人掛け）
小上がり：4 卓（1 卓 6 人掛け）
トータル 108 席
ランチタイム 月～日 AM11:00～PM4:00（土・日・祝も実施中）



http://www.sushikuine.co.jp/

すし食いねぇ　検索

中途採用者も募集中！ 見習い・未経験者も歓迎！

詳しくはこちら ⇨ http://www.sushikuine.co.jp/recruitment/