

ちよだ鮨は「すしを科学する」企業です!

「新鮮で、おいしい本格江戸前すしを、
気軽に召し上がっていただきたい。」

私たち ちよだ鮨は、創業以来50年以上にわたり、
すし一筋に歩んでまいりました。

その基本姿勢が、「すしを科学する」こと。

勘や経験に頼っていたすしの世界に、
科学的根拠に基づく経営をいち早く導入。

蓄積したデータを、徹底的に分析・解明することで、
食材の仕入れから、店舗での衛生管理に至るまで、
最善の手法を取り入れています。

もっとおいしく、もっと気軽に、もっと便利に。

「おいしいちよ紙」では、私たちの取り組みの一端を
ご紹介してまいります。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

一ノ巻 すしの盛り込み

今では斜めにおすしを並べる「流し盛り」という盛り方が主流ですが、
明治・大正時代には、すしは「積む」盛り方が一般的でした。

当時は今のようにお店で食べるより、お客さまが深めの器を持って
買いに來たり、重箱に詰めてお届けしたりする
ことが多かったのです。

そのため、間を空けずにすしを並べ、その上に
笹をのせて、さらにすしを重ねて盛り込んだとの



第1回

「時間」を“科学”する



■ 本物のおいさを ご家庭で

ちよだ鮨のお客さまがおすしを買ってから召し上がる
までの時間は、90%の方が2時間以内。

お客さまが召し上がるその時に、
本当においしいと思ってもらえる、おすしをお作りしたい。
だから、仕込み、製造などの作業の時間、タイミングを、
“科学”し、逆算して定めています。

■ 待たずに、欲しいものを欲しい数だけ

いつでも、どの店でも、欲しいものが欲しい数だけ、
待たずに買えること。持ち帰りすしのチェーンストアとして、
私たちが目指している姿です。

そのために、店舗の時間帯別販売データを、“科学”し、分析。
1店舗ごとに、商品を作る順番、時間を細かく決めています。



こと。今の3人前の器なら、倍の6人前くらいは詰め込んだそう。
だから満員電車の様子を、「すし詰め」と言うんですね。

一方、中心を決め放射状に盛っていく
「放射盛り」や「流し盛り」は、大きめの
器にゆったりと入れるので量も多く見え、
パーティーなどにもピッタリの盛り方。
ちよだ鮨の丸桶すしも、パーティーや
おもてなしのお席を一層華やかにする
盛り付けです。ぜひご利用ください!!

川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしと飾り巻
すしの世界では第一人者。
TVチャンピオン「全国寿司
職人選手権」などで
3度優勝。
飾り巻すしに関する
複数の著書がある。

