2026年7月1日

各　位

会社名　株式会社アトム
代表者名　代表取締役社長　植田　剛史
（コード番号 7412 東証スタンダード、名証メイン）
問合せ先　ブランドPR室　増田小夏
（連絡先電話番号 080-2299-6006）

未経験から１か月で寿司職人へ。
採用課題解決を目的とした「すし寺子屋」を開設

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）では、寿司職人の採用及び育成における課題解決を目的として、未経験から最短１か月で寿司を握るための基礎技術と知識を習得できる社内育成機関「すし寺子屋」を愛知県名古屋市に開設いたしました。

寿司職人という仕事に対しては、「修業が厳しそう」「技術取得に時間がかかる」というイメージから、若い世代や未経験者にとって心理的なハードルが高く、人材確保が難しい職種のひとつとされてきました。当社では、こうした業界特有の採用課題を解消し、若年の女性・男性や、未経験の方が安心して寿司業界に挑戦できる環境づくりが必要だと考え、本寺子屋の開設に至りました。

これまで寿司職人の育成は、各店舗・各指導者に委ねられるケースが多く、「握り方を始めとする調理技法にばらつきがある」「体系的に学べる機会が少ない」「技術習得までの期間が分かりづらい」といった課題がございました。また、入社後すぐに店舗で実務を担う環境では、経験の浅い方にとって心理的・身体的な負担が大きく、“一定の技術習得をしたうえで、配属先で勤務開始ができる仕組み”の必要性が顕在化しておりました。当社では、約１年間にわたり教育内容を検証・改善し、“短期間で、正しい技術を統一された方法で学べる仕組み”の構築を進めてまいりました。その集大成として誕生したのが「すし寺子屋」です。

【すし寺子屋の特徴】

① 未経験でも１か月でつけ場に立つための集中カリキュラム

すし寺子屋では、寿司職人として現場で求められる基礎技術に特化し、短期集中プログラムを実施いたします。
ネタの切り方や握り方の基本、衛生管理までを網羅し、集中的に練習を繰り返す内容とすることで、未経験者でも着実にスキルを身に付けられる設計としております。

② 学びを統一し、技術のばらつきをなくす

これまで指導者ごとに異なっていた技術や手順を整理し、当社としての正しいやり方を明確化。技術習得を動画で学習できる環境を整え、対面指導を組み合わせることで、理解度と習得効率を高めます。講師１名に対し最大６名までの少人数制とし、一人ひとりの習熟度に合わせた指導を行います。すし寺子屋はすでに当社で勤務する方も対象としており、技術学習や復習の場としても活用されます。

③ 採用と育成を繋ぐ入口としての寺子屋

すし寺子屋では、外部向けの職人養成スクールではなく、採用を起点とした社内育成制度として位置付けております。未経験の方も一定の技術をお持ちの方も、当社のスタンダードを同じ環境で学ぶことで、「何を学べるのか」「どこまでできるようになるのか」を明確にし、応募時点での不安を減少させます。
現在は名古屋で運営しておりますが、今後は関東圏への展開も視野に入れ、より多くの方に当社の育成プログラムを提供できる体制づくりを進めてまいります。

当社はすし寺子屋を通じて、次世代が寿司職人を目指しやすい環境づくりと、厳しい修行から学べる仕事へのイメージ転換、長期的に活躍できる人材の育成を実現していきたいと考えております。技術的な不安が解消され、寿司業態全体の視野を広げ、次世代を担う人材の確保に繋げてまいります。

【すし寺子屋概要】

・内容：寿司技術や衛生管理、基礎理論を学ぶ１カ月集中型育成プログラム
・対象：新卒社員と中途採用社員、既存社員
・定員：最大６名
・住所：愛知県名古屋市緑区潮見が丘 2-318

【会社概要】

社名　　：株式会社アトム
本社所在地　：〒220-8112　神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
事業内容　　：東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC 飲食チェーンの経営
設立　　：1972 年１月（2009 年３月 26 日　株式会社ジクト吸収合併）
資本金　　：100 百万円
ホームページ：https://www.atom-corp.co.jp/

社名　　：株式会社コロワイド（英文名称：COLOWIDE CO., LTD.）
本社所在地　：〒220-8112　神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
事業内容　　：1.飲食店の経営　2.各種食料品の仕入販売及び加工販売
設立　　：1963 年 4 月
資本金　　：438 億 14 百万円
店舗数　　：2,633 店舗（2026 年 3 月末時点）
ホームページ：https://www.colowide.co.jp/

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。
これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。

以上