

匠の技

6/16 Tue

日本

伝統継承

自分を越えて行け

勝ち残るのは、真の職人
Only the True Master Prevails

栄誉を手にした名匠達が至高の舞台へ

全国大会受賞職人、堂々参戦！！

一瞬の判断、迷いのない手さばき。

『技・美・速一を武器に寿司職人の真剣勝負』

静かな緊張感の中で生まれる、最高の一貫を

是非、会場でご覧ください

よろい寿司 技術コンテスト

日時：2026年6月16日（火）

時間：10時～開会式（予定）

入場料：無料（一般の方歓迎します。出入り自由。先着50名の方に軽食プレゼント！！）

会場：あーすぶらざ2階プラザホール（神奈川県立地球市民かながわプラザ）247-0007 横浜市栄区小菅ヶ谷1-2-1）

コンテストのお問い合わせ先 ▶▶▶ よろい寿司本店 045-893-2527



第三回

よろい寿司 寿司コンテスト

2026年6月16日(火)

10時より開催

あーすぷらざ プラザホール

寿司コンテスト タイムスケジュール

開会式	10 : 00 ~ 10 : 15
↓	
巻物部門	10 : 30 ~ 10 : 50 (20分)
↓	
握り寿司 ①	11 : 20 ~ 11 : 55 (35分)
↓	
握り寿司 ②	12 : 15 ~ 12 : 50 (35分)
↓	
結果発表	13 : 20 ~ 13 : 45
↓	
閉会式	13 : 45 ~ 14 : 00

有限会社よろい

代表取締役
近江猛夫



よろい寿司技術コンテストにお越し頂きありがとうございます。
このコンテストは、よろい寿司の従業員だけでなく全国から腕の立つ職人の方たちも参加して頂いています。
そして、協賛をしてくださった会社や見学に来てくれた皆様のおかげで本日も開催する事が出来ました。
心より感謝申し上げます。
私自身も第10回全国技術コンテストで金賞を頂き色々な事に自信を持ちました。
コンテストは勝敗はもちろん大事なことです。人との繋がりを大切にし、このような場所に立ち自分の技術を披露し、お互いに学び合う貴重な機会とし、さらなる技術向上に繋げて頂ければ幸いです。

神奈川県鮪商生活衛生同業組合 常務理事

〃 技術部長

栄区寿司組合 会長

第10回全国寿司技術コンクール金賞

第1回よろい寿司コンテスト
握り寿司部門金賞

SNS総フォロワー数40,000人

第10回 全日本技術コンクール全国大会
金賞 受賞
代表取締役社長 近江猛夫

第11回 全日本技術コンクール全国大会
銀賞 受賞
主任 齊藤剛

店舗紹介

各店舗でご宴会、ご会食、ご法要など随時受け付けております。また、メニューにない仕出しやお弁当などご要望に応じておつくり致しますので、お気軽にご相談ください。

本郷台本店

☎045-893-2527
横浜市栄区小菅ヶ谷1-19-4
出前の受付時間 10:00~20:30

専用駐車場ございます。台数に限りがございますのでご注意ください。

本郷台駅前店

☎045-891-4483
横浜市栄区小菅ヶ谷1-4-6
出前の受付時間 10:00~20:30

東戸塚店

☎045-822-1223
横浜市戸塚区品濃町515-1
出前の受付時間 10:00~20:30

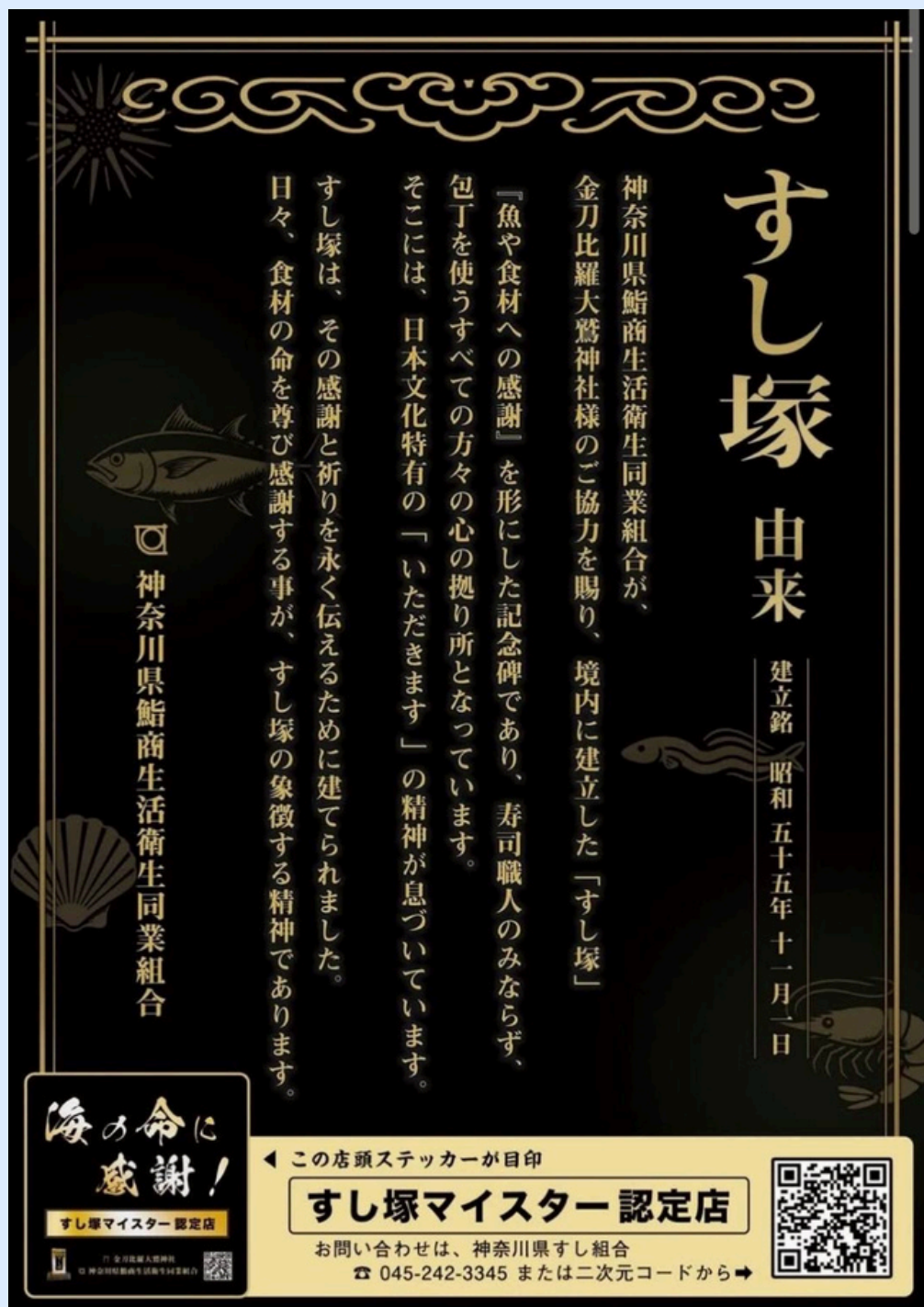
海鮮道楽 粋活 -いいきい-

☎045-894-2711
神奈川県横浜市栄区小菅ヶ谷1-4-6
営業時間 11:00~14:30 / 16:30~

※このメニューは、コース料理を抜き出前専用の価格で表示しております。店内でのご提供は消費税10%になります。

※12月30日・31日、1月1日・2日・3日は食材の高騰により10%増しの金額になります。

神奈川県鮭商生活衛生同業組合



すし塚 由来

建立銘 昭和五十五年十二月一日

神奈川県鮭商生活衛生同業組合が、
金刀比羅大鷲神社様のご協力を賜り、境内に建立した「すし塚」

「魚や食材への感謝」を形にした記念碑であり、寿司職人のみならず、
包丁を使うすべての方々の心の拠り所となっています。

そこには、日本文化特有の「いただきます」の精神が息づいています。

すし塚は、その感謝と祈りを永く伝えるために建てられました。

日々、食材の命を尊び感謝する事が、すし塚の象徴する精神であります。


☑ 神奈川県鮭商生活衛生同業組合

海の命に感謝!
すし塚マイスター認定店

この店頭ステッカーが目印

すし塚マイスター認定店

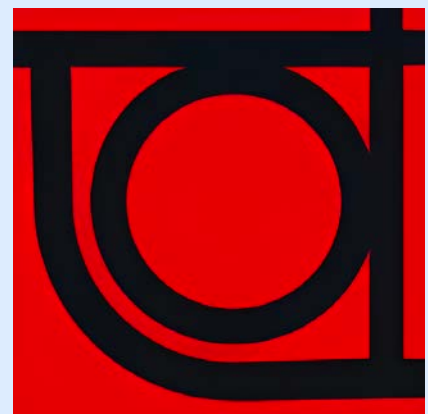
お問い合わせは、神奈川県すし組合
☎ 045-242-3345 または二次元コードから➡



海の命に
感謝!

すし塚マイスター認定店

☐ 金刀比羅大鷲神社
☑ 神奈川県鮭商生活衛生同業組合

審査員 紹介

大山 康正

審査員長

横浜市金沢区は満寿司店主
神奈川県鮪商生活衛生同業組合 理事長
全国鮪商生活衛生同業組合 副会長
全国寿司技術コンクール 審査員長
全国寿司技術部長

目黒 秀信

ヨロシク寿司店主
すしの技術大全『誠文堂新光社』著書
2025関西大阪万博『鮭晴日』監修、技術指導
公益社団法人調理技術技能センター
調理技術審査・技能検定試験 すし料理中央
地方試験委員 すし料理専門調理師・調理技能士
東京都鮪商生活衛生同業組合 常務理事 技能衛生部長
青年部長
東京都三多摩鮪商組合連合会 会長

甲賀 進一

有限会社沖之寿司 代表取締役
第10回全国寿司技術コンクール 握り部門 金賞
〃 関西江戸盛部門 銀賞
静岡県寿司技術大使全国寿司コンクール
〃 関西寿司部門 優秀賞
巻き寿司大使 巻き寿司特任大使
2020年静岡県ワールドスシカップ審査員 技術講師
静岡県寿司組合 副理事 技術大使

尾崎 吉宜

すし処尾崎店主
静岡県鮪商生活衛生同業組合 副理事長 技術委員長
中部ブロック技術委員長

小林 久美子

日本最初の健康体操
内閣府所管 公益社団法人 自彊術普及会
神奈川県南支部長
準師範指導員
よろい寿司のお客様代表

出場者

神奈川県

よろい寿司 東戸塚店 専務

齋藤 剛



第11回全国寿司技術コンテスト握り寿司部門 銀賞

神奈川県

海鮮道楽粋活 専務

村松 茂



よろい寿司寿司コンテスト入賞

神奈川県

海鮮道楽粋活 店長

岩久保 佳和



神奈川県

よろい寿司 本店

木戸 亮介



神奈川県

よろい寿司 東戸塚店 店長

大久保 啓輔



よろい寿司寿司コンテスト入賞

神奈川県

海鮮道楽粋活

妹尾 一卯



神奈川県

よろい寿司 本店 店長

今 瑛史



よろい寿司寿司コンテスト入賞

神奈川県

よろい寿司 駅前店

香山 流那



神奈川県

よろい寿司 本店

横川 文顯



神奈川県

よろい寿司 駅前店

柴村 実



神奈川県

よろい寿司 本店

小倉 司



出場者

熊本 水前寺時雨 二代目

佐藤 伸也

日本料理一級技術士 すし料理 一級技術士
第7回全国寿司技術コンテスト笹切りの部金賞
第8回全国寿司技術コンテスト握り寿司部門 金賞
第11回全国寿司技術コンテスト握り寿司部門 金賞
第1回よらい寿司寿司コンテスト巻き寿司部門 金賞



長崎県 握りのはやし

杉本 涼

全国寿司技術披露会
巻き寿司の部 金賞



長崎県 握りのはやし

永田 準一



長崎県 握りのはやし

辻本 怜



愛知県 さく寿司 板長

服部 史和

令和4年全国寿司技術披露会 巻物部門 銀賞
令和6年よらい寿司寿司コンテスト 巻物部門 銀賞
令和6年中部ブロック大会 握りの部金賞



愛知県 和食 すし仁王

浅田 繁論

中部ブロック大会 巻物部門 金賞



栃木県 すし華亭 梁瀬店

小川 夏輝

社内コンテスト 準優勝



栃木県 奴寿司 華月

神長 七海

社内コンテスト 優勝



栃木県 すし華亭 長岡店

トネル ユジナ

レヤン ヒトシス

全国寿司連

word sushi cup JAPAN 2024 決勝進出
社内コンテスト優勝



栃木県 すし華亭 中央店 調理責任者

伊藤 淳

社内コンテスト 準優勝



栃木県 すし華亭 梁瀬店 副店長

増淵 真

令和4年度 全国寿司技術披露会 金賞
社内コンテスト 準優勝



静岡県 味匠 式

鈴木 啓介



握り寿司部門 出場者

1	神奈川	よろい寿司	斉藤 剛
2	神奈川	海鮮道楽粋活	村松 茂
3	神奈川	海鮮道楽粋活	岩久保 佳和
4	神奈川	よろい寿司	木戸 亮介
5	神奈川	よろい寿司	大久保 啓輔
6	神奈川	よろい寿司	今 瑛史
7	熊本	水前寺時雨	佐藤 伸也
8	長崎	握りのはやし	杉本 涼
9	愛知	きく寿司	服部 史和
10	愛知	和食 すし仁王	浅田 繁論
11	栃木	奴寿司 華月	神長 七海
12	栃木	すし華亭	伊東 淳
13	栃木	すし華亭	増淵 真
14	栃木	すし華亭	トネル ユジナ レヤン ヒトシス
15	栃木	すし華亭	小川 夏輝
16	静岡	味匠 式	鈴木 啓介

巻き寿司部門 出場者

1	神奈川	よろい寿司	木戸 亮介
2	神奈川	よろい寿司	大久保 啓輔
3	神奈川	よろい寿司	今 瑛史
4	神奈川	よろい寿司	香山 流那
5	神奈川	海鮮道楽粋活	妹尾 一卯
6	神奈川	よろい寿司	横川 文顯
7	神奈川	よろい寿司	柴村 実
8	神奈川	よろい寿司	小倉 司
9	長崎	握りのはやし	辻本 怜
10	長崎	握りのはやし	永田 準一
11	熊本	水前寺時雨	佐藤 伸也
12	愛知	きく寿司	服部 史和
13	愛知	和食 すし仁王	浅田 繁論

① **巻き寿司競技 制限時間 20分**

課題 鉄火巻き、かんぴょう巻き、かつぱ巻きの他に2種類（自由）の計5本に笹切り（自由作品）を2枚以上入れ、器に盛る

※材料は全て使わなくても良い。

材料 まぐろ40g、海苔半切り8枚、きゅうり1本、かんぴょう40g、おぼろ20g、黄身おぼろ20g、ほうれん草1株、がり少々、白ごま5g、黒ごま5g、だし巻き玉子1/6、笹3枚、煮しいたけ1ヶ、薄焼き玉子1/3、青海苔

② **握り寿司競技 制限時間 35分**

課題 5人前飯台（内径37.5cm）に盛込み 握り個数自由、巻き物個数自由、笹切り、細工寿司は自由、盛り付け、後片付けは自由ですが、作成して頂いた方が高く評価されます。

材料 まぐろ150g、サーモン100g、赤貝2ヶ、いくら30g、ヒラメのしろみ60g、もんごうイカ100g、だし巻き玉子1/3、殻付きボイル海老3本、こはだ2ヶ（1匹）、穴子3ツ切り1本、かんぴょう50g、きゅうり1本、がり、わさび、おぼろ20g、黄身おぼろ20g、白ごま5g、黒ごま5g、笹10枚、のり半切り10枚、ほうれん草1株、とり貝2枚、薄焼き玉子1/3、青海苔

☆競技中のアナウンスについて

競技開始前に10秒前よりカウントします。

競技中下記のアナウンスを流します

種目	1回目	2回目	3回目	4回目	終了時
握り寿司競技	10分経過	20分経過	30分経過	1分前	10秒前よりカウントします。

審査基準について

調理技術はもとより、衛生的に（服装始め、頭髪、爪、工作中）仕事の段取り、態度、時間厳守などを強く要求されます。

尚、審査基準は次の通りでございます。

<巻き寿司競技、握り寿司競技 審査基準>

仕事ぶり 20点

作品の仕上がり状態 75点

終了時の片付 5点

合計 100点とする

＜巻き寿司競技・握り寿司競技 審査基準①＞

基準	審査のポイント
<p>「仕事ぶり」 20点満点</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☆白衣、白帽、前掛けの清潔さと着用の仕方 ☆下着、着用の有無と清潔さ（原色の下着は不可原則として白） ☆ズボンの清潔さ ☆履物（ ☆頭髪の状態、不精ひげ、手指の清潔、爪の状態 ☆指輪、時計は外す ☆競技中に手を切ったら失格 ☆海苔缶、手酢、サビ猪口の位置は正しいか ☆包丁の置き方はどうか？ ☆布巾の使い方（もみ出す、ふく、ゆすぐ、しぼる） ☆まな板をふいたか ☆すし飯をよくほぐしたか、わさびをよくほぐしたか ☆材料の位置は、仕事のしやすい状態か ☆包丁の持ち方、置き方 ☆手酢の使い方 ☆笹を切る時、小出刃と笹切り小まな板を使ったか ☆巻スの使い方（裏表、かがり糸の位置） ☆海苔の使い方（裏表、切り口） ☆笹の切り方（敷笹、合笹の使い方） <p>動作の機敏さと感じ</p>
	<p>＜握り寿司競技の場合は、上に加えて下記のポイントもチェックされる＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆握りの固さ、握りの大きさ（同一寸法か） ☆飯台にじかに盛付けているものは減点 ☆切った笹を手酢につけているのも減点 ☆調理の姿勢が正しいか

＜巻き寿司競技、握り寿司競技 審査基準②＞

基準	審査のポイント
<p>「作品の仕上がり状態」</p> <p>75 点満点</p>	<p>☆かたちの基本ができているか（握り寿司、巻き寿司）</p> <p>☆指定された数量はあるか（握り寿司競技は個数自由の為、除く）</p> <p>☆全体の見た感じはどうか、引き立つか</p> <p>☆盛り方のセンスはどうか、大きな空きはないか</p> <p>☆芯は中央にあるか、きちんと巻けているか</p> <p>☆高さは揃っているか、胡瓜の飛び出しはないか</p> <p>☆太巻きの芯の具合はきれいか、さびしいか</p> <p>☆がりを忘れていないか、置き方は正しいか</p> <p>☆感じの良い化粧笹が使われているか</p> <p>☆巻物の切り口は、きれいか、揃っているか</p> <p>☆出来上がりの作品の上に、じかにがりをのせてあることがあるので特に注意</p> <p>☆巻物の具は平均に入っているか</p> <hr/> <p>＜握り寿司競技の場合には、上に加えて下記のポイントもチェックされる＞</p> <p>☆盛込みに際し、青黄赤白黒の色彩（5色）に工夫をこらし、かつ正確に握られているか</p> <p>☆がりの酢をよく絞りつけているか</p> <p>☆えびの背ワタを良く処理して握ってあるか</p> <p>☆魚の切り付け（裏表）、とくに穴子注意</p> <p>☆笹のつけ方、水気をよくふき、曲がらずに正確につけてあるか</p> <p>☆飯台のまわりに指の跡がついていないか</p> <p>☆出来上がりの作品を審査員の方にむけてあるか</p>

＜巻き寿司競技、握り寿司競技 審査基準③＞

基準	審査のポイント
「終了後、後片付け」 5点満点	☆手クズ、笹クズの処理、足許に散らばっていないか ☆飯びつのフタ、寿司飯はよせてあるか、まわりの飯粒は ☆ワサビはまとめてあるか、猪口はふせてあるか ☆海苔缶のフタ、巻スの置き方 ☆また板は、きれいにふいてあるか ☆布巾は、よくゆすいで払ってあるか ☆残りの材料はよく整頓してあるか ☆残りの材料の処理が完全か
	＜握り寿司競技の場合は、上に加えて下記のポイントもチェックされる＞ ☆手クズ、エビの皮クズの処理（上手に利用しているか） ☆飯台ふきを使用しているか ☆次回出場選手に不快をさせぬよう後片付けが完全か ☆残りの材料の処理が完全か（タネとタネの付着に注意） ☆足元の水こぼしは減点
合計 100点	

布巾は3枚用意（まな板に1枚、飯台に1枚、シャリオこしに1枚）

◎その他の注意点

上記の審査基準の他、次の事についてもご注意下さい。

巻き寿司・・・出来上がりの見映え（創意、着想も考慮、作品の難易度、盛り方、化粧笹位置、がりの忘れ等）

握り寿司・・・片付け、種裏表、巻き物、にぎりの型、包丁の切り口、細工寿司や笹切りがある場合は、その出来上がり、総体の出来映え

広 告

ご協賛を頂いている業者様です。
ご協賛各社に感謝申し上げます。（順不同）

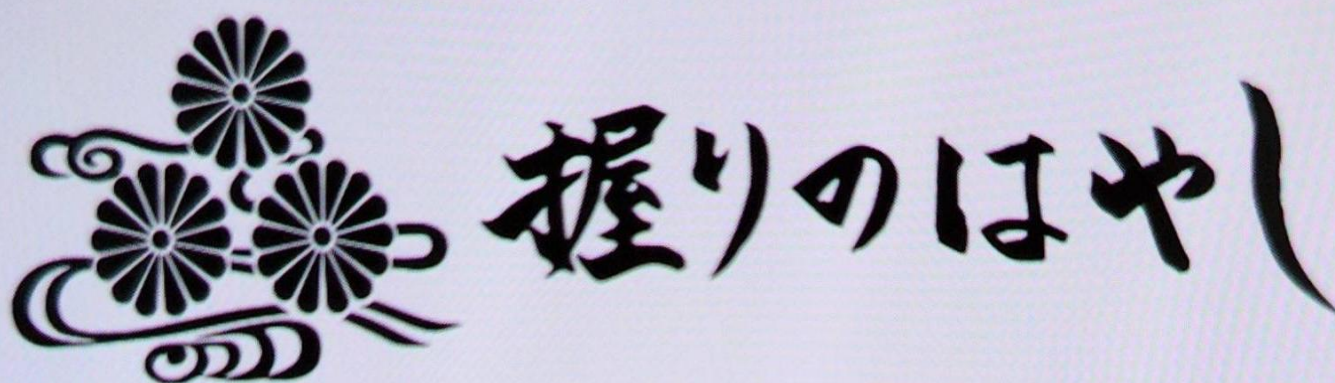
①	兼政
②	握りのはやし
③	イトウネン
④	宮彦
⑤	山食
⑥	アイ・エヌ・ジー
⑦	鎌倉食品
⑧	横濱屋
⑨	ナカムラ生花
⑩	須藤自動車
⑪	丸勝
⑫	小西
⑬	スリーアイ
⑭	大船冷機
⑮	海老正
⑯	横浜八木淡水魚
⑰	山屋
⑱	アドバンス
⑲	オリマツ
⑳	大成パック
㉑	岩崎ビーアイ
㉒	生鮮市場コウナン
㉓	寿食品
㉔	三栄食品
㉕	山本水産
㉖	鹿島田都商事

株式会社 兼 政

政

代表取締役 神 戸 努

〒104-0054 東京都中央区勝どき6-7-3-402
TEL/FAX 03-6759-4438
携 帯 090-4002-8071
E-mail:kanbe-rs@docomo.ne.jp



◆ 海苔の ◆

イトウネン

大田区大森北四丁目14-12
(03)3761-5865(代)

東京都中央卸売市場

有限会社 宮彦 1120

東京都江東区豊洲6丁目5番1号

03-6633-5507





株式会社アイ・エヌ・ジー

シールあつめて

Happy Service Notebook

おいしいお米、安心米は
やっぱり地元のお米屋さんネ!
といわれるようになりたい。

間に合います!
お勤め帰りのご注文!

主な取扱商品

- 厳選した産地のおいしいお米、玄米 ●生産農協や生産者のわかる安心米
- 減農薬・無農薬など安全性を目指した特別栽培米 ●もち米・もち・麦
- ビール類・お酒類・飲料水・健康食品 ●灯油・燃料

お名前	様
ご住所	
TEL	()
ご家族	人 奥様のお誕生日 月 日


GOOD RICE & LIQUOR

やましょく

有限会社 山食

〒247-0026 横浜市栄区犬山町3-2-5
営業時間/9:00~19:00(日曜、祝祭日 定休)

☎ 045(892)5585
FAX / 045 (892) 5523

 0120-336336

URL www.yamashoku-kome.jp

鎌倉食

鎌倉食品
食品卸・運搬

齋藤光昭


〒240-01
横須賀市芦名二一四一九
電話〇四六八(57)六二〇〇

有限会社 大船冷機工業

LEASE TOWEL
ADVANCE




IWASAKI Be-l



寿司・うなぎ・お弁当の紙製折箱なら
株式会社 大成パック

ヨコハマ八木淡水魚株式会社

TEL 045-755-0111
Fax 045-755-0122




株式会社 スリーアイ

稲垣 貴之
TAKAYUKI INAGAKI

横浜市神奈川区羽沢南 2-43-7-301 〒221-0866
TEL: 045-744-8826 FAX: 045-744-8843
E-mail: inagaki@threei-inc.co.jp 携帯: 070-4801-4666

生鮮市場コウナン
本郷台駅前店
TEL045-894-4828

横浜市栄区小菅ヶ谷1-4-8-3
登録番号 T8020001039796

株式会社 須藤自動車

代表取締役 須藤孝志

工場	横浜市栄区飯島町2270
〒244-0842	電話 (045) 894-2321
事務所	横浜市栄区飯島町2310
〒244-0842	電話 (045) 894-2323
	FAX (045) 894-2331
	携帯 090-1501-0607

横浜市中央卸売市場

株式会社 小西

株式会社 漆老正



株式会社 横濱屋
東神奈川営業所

〒221-0036 横浜市神奈川区千若町2丁目1番
TEL. 045(440)6440
FAX. 045(441)2142

〒279-0022 千葉県浦安市今川2-10-2
株式会社 丸勝 5015

TEL・FAX 03-6633-5678 (売場)
TEL 047-352-0271 (事務所)
FAX 047-354-0035 (事務所)

豊洲市場

全国にお花を贈ります

Florist

ナカムラ生花笠間店

笠間店 045(892)3987

Soleil 070(5574)8401

横浜市中央卸売市場

株式会社 山本水産

専務取締役

岡村 浩次

〒221-0054

横浜市神奈川区山内町1

TEL 045-548-5436 FAX 045-548-5438

携帯 090-6168-7113

yamamotohonjou@yahoo.co.jp



会社紹介
横浜市場紹介

確かな商品を欲しい時に欲しいだけ。



orimatsu

オリマツ

〒 横浜市神奈川区青木町 10-2

☎ 045-461-5141

🌐 <https://orimatsu.co.jp>

we select and distribute for you ever since 1907

K 寿食品株式会社

甘酢生姜
漬物類
海藻類
惣菜原料

本社 神奈川県足柄上郡大井町金子1849-3

〒258-0019 TEL0465-83-4861(代) FAX0465-83-2757

第一工場 千葉県南房総市明石86

〒294-0821 TEL0470-36-3670(代) FAX0470-36-2665

年 月 日

山屋食品株式会社

Yamaya

〒135-0024

東京都江東区清澄 1-6-7

03-3643-6411

三栄食品株式会

〒542-0072

大阪市中央区日本橋 2 丁目 15-4

有限会社 鹿島田都商事

代表取締役社長

白石 勇司

YUJI SHIRAISHI

かしまだ 都鮪

ちゃんこ みやこ

〒212-0058 川崎市幸区鹿島田2-15-16

TEL 044 (522) 9543

FAX 044 (577) 9247

E-mail : miyako.yuji11-18@khf.biglobe.ne.jp

〒212-0058 川崎市幸区鹿島田1-10-10

TEL 044 (541) 1853



城山刃物

大阪府堺市堺区南旅籠町西 3-4-14

hh.shiroyama@gmail.com