



報道発表資料

2010年2月9日
東京すしアカデミー株式会社
インフォテリア株式会社

東京すしアカデミー、Handbook を利用し寿司講座を iPhone に無料配信開始 ～ 自宅で握る本格すし作りから、すしパーティー開催までを網羅～

東京すしアカデミー株式会社(東京都豊島区 代表者：福江 誠)は、インフォテリア株式会社(本社：東京都品川区、代表取締役社長：平野洋一郎、証券コード：3853)が提供する iPhone コンテンツ作成・配信・閲覧サービス「Handbook (ハンドブック)」を利用し、「自宅で握ろう! すしパーティー」ハンドブックの配信を開始することを発表いたします。

「自宅で握ろう! すしパーティー」ハンドブックは、身近で入手できる素材を使って自宅で気軽にすしパーティーを開けるまでを習得することができる内容です。これは、無料配信にもかかわらず東京すしアカデミー本講座の講義内容とほぼ同じレベルの内容を盛り込んでおり、これまでに寿司作りを経験したことのない一般の方でも非常にわかりやすく、親しみやすく、実践的に寿司の握り方を学ぶことができます。

「全国寿司職人握り技選手権」*¹で優勝回数3回にのぼる東京すしアカデミー本科主任講師の川澄 健が、素材の下準備にはじまり、包丁の手入れ、素材の目利きの方法、魚のおろしかた、包丁の入れ方、握り方、パーティーの演出方法までを実技を交えながらわかりやすく実演する動画をふんだんに盛り込み解説します。また、台所で閲覧しながら調理しても場所をとらないという iPhone/iPod touch の機器的特長も活かした新しい試みとなります。

「自宅で握ろう! すしパーティー」ハンドブックは iPhone または iPod touch をお持ちであれば、どなたでも閲覧することができます。App Store*²より「Handbook」アプリ(無料)をインストール後、東京すしアカデミーのホームページよりコンテンツの閲覧に必要なキーワードをご請求頂き「Handbook」アプリに設定すれば、無料で利用できます。

■ Handbook について (iPhone、iPod touch 版)

Handbook は、カタログやマニュアル、学習教材や試験などの iPhone、iPod touch 用のコンテンツを手軽に、「作成」・「配信」・「閲覧」できる統合サービスです。コンテンツを作成、配信できる「Handbook Studio」と、コンテンツを閲覧するための iPhone アプリケーション「Handbook アプリ」で構成されます。

→ホームページ <http://ja.ihandbookstudio.net/>

■ 東京すしアカデミー株式会社について

東京すしアカデミーは、日本初の寿司専門スクールです。寿司修行の高速道路を用意すべく2002年6月に開校しました。日本の伝統的な食文化、“寿司”の技術を守りたい、やる気のある社会人に本質を伝える学校を目指しております。すでに700名を超える卒業生を日本国内そして世界に送り出しています。卒業生の開業支援や就職サポート、寿司インストラクターの養成も行っています。

→ホームページ <http://www.sushiacademy.co.jp>

※ 「自宅で握ろう！寿司パーティー」の閲覧に必要なキーワードのご請求は下記まで
<http://www.sushiacademy.co.jp/handbook/>

■ インフォテリア株式会社について

1998年に国内初のXML専門ソフトウェア会社として設立されたインフォテリア株式会社は、ビジネスにおける企業内外の多種多様な「つなぐ」を実現し、コミュニケーションを迅速化、可視化するためのソフトウェアを開発・提供しています。主力製品の

「ASTERIA」は大企業、中堅企業を中心に950社以上(2009年9月末現在)の企業に導入されています。

→ホームページ <http://www.infoteria.com/>

-Apple、Appleのロゴは、米国および他国のApple Inc.の登録商標です。

-iPhoneはApple Inc.の商標です。

-iPhone商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。

-Infoteria およびインフォテリアは、インフォテリア株式会社の商標です。

-HandbookおよびASTERIAはインフォテリアの登録商標です。

※1 テレビ番組「TVチャンピオン」(テレビ東京系列、1992年～2006年)のコーナーとして開催された選手権。

※2 「App Store」は、Apple Inc.が運営するiPhone、iPod touch向けアプリケーションソフトウェアのダウンロードを行うことのできるサービスの名称です。

■ 本件に関するお問い合わせ先

東京すしアカデミー株式会社

広報担当：杉山ひろみ

TEL：03-3362-1755 FAX：03-6368-5941

E-mail:support@sushi.ne.jp

インフォテリア株式会社 広報担当：嶋 かおる

TEL:03-5718-1297 FAX:03-5718-1261

E-mail:press@infoteria.co.jp

■ 製品に関するお問い合わせ先

インフォテリア株式会社 スマートソフトウェアビジネス部

製品担当：甲斐 淳仁

TEL:03-5718-1660 FAX:03-5718-1261

E-mail:handbook-pr@infoteria.com

■「自宅で握ろう！寿司パーティー」ハンドブックの内容

- ・はじめに
 - 握りすしが家で作れるなんて!?
 - 講師紹介

- ・準備するもの：道具と素材
 - 道具：包丁について
 - 素材：魚を選ぶポイント（アジ）
 - 道具：魚を選ぶポイント（イカ）

- ・下ごしらえ：握りすしの下準備
 - 【すしネタ】三枚おろしに挑戦！アジ編
 - 【すしネタ】意外に簡単？魚おろし イカ編
 - 【すしネタ】切り身を使って便利でかんたん！やってみよう 切り付け
 - 【すしネタ】マグロの切り付け
 - 【すしネタ】タイの切り付け
 - 【すしネタ】サーモンの切り付け
 - 【すし飯】シャリの用意

- ・握ってみよう、握りすし！
 - 握り方のコツ 紹介
 - マグロを握る
 - タイ、イカを握る
 - アジを握る
 - サーモンを握る
 - イクラを握る
 - 握り方のまとめ

- ・すしパーティーのセッティング
 - パーティーの準備
 - パーティー演出のコツ
 - Let's パーティー
 - ★ボーナス動画★川澄先生の築地案内

- ・ミニすし検定
 - すしクイズ 10 問

- ・東京すしアカデミーについて
 - アカデミー概要
 - アカデミー5つの強み
 - コース紹介
 - お申し込み・資料請求・お問合せ
 - 交通アクセス

■講師紹介

東京すしアカデミー 本科 主任講師 川澄 健
TVチャンピオン【全国寿司職人握り技選手権】に出場。第3回、第4回優勝
TVチャンピオン2【寿司職人選手権】でチャンピオンの座を守る

※川澄先生のプロフィール詳細は下記にて

<http://www.sushischool.jp/teachers.html>