



2月1日

2月8日

寿司職人 チャレンジショップ

富山湾の旬に挑む

熱き職人の感性が

寿司
SUSHI CHALLENGE
挑

寿司といえば、富山

とやま鮓

2月15日

10:00~15:00

2月22日

とやま鮓

会場
マリエとやま1階
まるきち



2026年2月・毎週日曜日

実演販売

4回開催!

主催 富山県

職人のみなさんにお聞きしました！

Q1 今回のイベントに掛ける情熱(意気込み)を教えてください。

Q2 あなたが寿司を握るときに大切にしていること、または将来の夢を教えてください。

2月

1日

粋鮨
iki-zushi

若手職人が現場を飛び出して店舗運営に挑戦。 富山の幸で作った美味しい寿司を堪能ください。

塚原 京也(粋鮨高岡店・修業歴6年)

A.1 イベント初日ということもあり、緊張はしていますが「初日が一番盛り上がりたわ!」と言われるよう元気よく行きます!!

A.2 実家が寿司屋を営んでいて、いずれは跡を継ぎ、父がやっている以上に店を盛り上げたいです。

松井 翔(粋鮨高岡店・修業歴5年)

A.1 「美味しい」だけでなく、回転寿司、いや、粋鮨ならではの「美味しさ」や「満足感」を体感してもらいたいです。

A.2 食材への感謝を忘れないことです。



お品書き(税込)

- 富山湾3種
ぶり、紅ずわい、さわら **1,000円**
- こだわり5種
ぶり、紅ずわい、さわら、まぐろ赤身、白えび **1,800円**
- 極上7種
ぶり、紅ずわい、さわら、まぐろトロ、白えび、甘えび昆布、白身 **2,500円**

ほか

2月

8日

四八ちや
よやま

若手寿司職人が、一貫一貫に想いを込めて本気で握ります。 2人の職人の情熱ある姿を見に来てください。

山科 享士(四六八ちや 桜木町店・修業歴1年)

A.1 イベントを通して、「寿司といえば、富山」というブランドメッセージが、もっと多くの人に届くよう、懸命に取り組みます。

A.2 握りは奥の深い仕事なので、美味しく食べてもらえるよう、経験を重ね、技術と感性を磨き続けていきたいです。

寺西 耕之助(四六八ちや 個室別館・修業歴5年)

A.1 普段の仕事の中で経験する事のない貴重な体験です。で、日頃の努力の積み重ねを発揮できるように精一杯頑張りたいです。

A.2 今回の経験を活かして、家業を継ぐために日々精進していきます。まずは、今の仕事のスピード、クオリティを上げていきたいです。

お品書き(税込)

- 3貫
白身昆布締め、ベニズワイガニ、大間赤身 **1,000円**
- 5貫
白身昆布締め、ベニズワイガニ、アジ、大間赤身、ブリ **2,000円**
- 7貫 **イチ押し!**
白身昆布締め、ベニズワイガニ、アジ、大間赤身、ブリ、イカ、大間トロ **3,000円**

ほか



2月

15日

とやま鮓

次世代を担う若手職人や、県外から移住して 修業中の職人が、情熱を持って頑張る姿を、 ぜひご覧ください！

大江 空良(とやま鮓富山駅前店新館・修業歴9ヶ月)

A.1 今回の自分の姿を色々なお客様に見てもらい、また、富山のきときとのネタをたくさんのお客様に味わってもらいたいです。

A.2 見た目も形も綺麗になるように握ることや、シャリやネタの新鮮さをしっかりと味わってもらえるように心を込めて握っています。

吉田 光(とやま鮓富山駅前店新館・修業歴9ヶ月)

A.1 来てくださる全てのお客様に楽しい時間を過ごしてもらうため頑張りたいと思います。

A.2 僕が大切にしていることは、お客様がここに来て良かったとの底から満足してもらうことです。しっかりと握りたいと思います。

甲斐 祐介(とやま鮓海富山・修業歴3ヶ月)

A.1 やる気と向上心だけは誰にも負けないメンバーで挑みます。技術より姿勢で評価していただけるよう頑張ります。

A.2 長年海外にいたことがあるのですが、将来は寿司を武器に海外へ再進出、活動の場を広げたいです。

川腰 拓斗(とやま鮓富山駅前本館・修業歴9ヶ月)

A.1 とやま鮓の特長は、やはり活気の良さ、元気の良さだと思うので4日間の日程の中で一番粋の良い2日間を演出します!

A.2 社会人野球と寿司職人のデュアルキャリアとして入社したので、プロになり育ててくれた富山県へ恩返しすることが夢です。

西野 幸篤(とやま鮓富山駅前本館・修業歴9ヶ月)

A.1 すべてのお客様に満足していただける接客、寿司を提供して行きたいと思っています。

A.2 寿司は最初に見た目で楽しむものだと考えているので、綺麗な仕上がりになるよう意識して握っています。

花城 瑞樹(とやま鮓らーめん・修業歴9ヶ月)

A.1 自分自身、楽しみ頑張ります。また、来てくださるお客様に楽しんでもらえるように明るく接客していきたいです。

A.2 将来の夢はウエイトリフティングでオリンピックに出場することです。

2月
22日

お品書き(税込)

- 富山湾四種盛り 白海老、ぶり、紅ずわい、ほたるいか **1,500円**
- 上握り6貫 ぶり、あおりいか、さくらます、紅ずわい、白海老、玉子焼き **2,000円**
- 富山湾づくし8貫 **イチ押し!**
白海老、ぶり、紅ずわい、ほたるいか、さわら、あおりいか、中トロ、玉子焼き **2,500円**

ほか



◎漁獲状況により提供するネタが変更となる場合があります。また天候や状況によりイベント内容が変更となる場合がありますので詳しくは富山ステーションシティのホームページをご覧ください。

