

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新入、豆次郎が一日体験修行。お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。

ごあいさつ

→まずはストアマネージャーのカーンさんへ最初のごあいさつ。ガッチリ体型ですが、撮影の前にお色直しをするなどとてもお茶目な店長さんです。



入店

→クタのサンセット通り沿いに「すし亭バリ」があります。白亜が目眩しい大きな建物は、お寿司屋さんとは思えないゴージャスさ。さて今回はどのような修行が待っているのでしょうか？



豆次郎の バリ島修行道

第十三道
すし亭バリ

今回は東南アジアを中心に展開するチェーン店「すし亭」で修行。お洒落で美味しいお寿司屋さんはサンセット通り沿いにございます。

どこでもいきますっ！
なんでもやりますっ！



↓どうやら巻き方が甘かったようで酢飯がはみ出てしまいました。「日本人なのに…」と師匠にあきれられました。が、こんなの学校では教えてくれなかったぞ～！



↑お次は日本人としてのたしなみ「巻き寿司作り」。まきすの上にお酢飯と具を乗せて、思い切りよく巻き込んでいきます。しかし豆次郎の手つきがあまりにもひどいらしく、師匠に助けられてしまいました。



日本人なら巻けるでしょ！



↑海老子を上からたっぷり散らして出来上がりです。ウナギやアボガドも加わってボリューム満点！



←なんか形にはなったので、包丁で切り分けて最後の仕上げをします。マヨネーズを敷いたお皿に並べるだけなのですが緊張で手がプルプル震えます。

↓厨房からフロアへ出るための通用口で出られなくなる豆次郎。痩せよう。

→修行をさせてくださった寿司職人さんたちへ最後のごあいさつ。でもみなさん忙しそう。



↓人気のジャンボドラゴンロールが完成。
*後で豆次郎が美味しくいただきました。



すし亭バリ
SUSHI TEI BALI

Jl. Sunset No.99, Kuta
Open / 11:00~23:00 (日~木)
11:00~24:00 (金土)
Tel / 7807744



誇りと自信をもってイキイキと働く職人さんたちに、寿司の世界の厳しさと奥深さを感じました。すし亭バリ様、ご指導ありがとうございました！

おさかな解体修行

→最初に刃渡りの長い包丁で頭を落とします。こんなに大きな魚を切るのは初めてです。このサーモンなんと4キロもあるんだって！



↑中骨に沿って3枚におろしていきます。押しながら切って引きながら切ると簡単楽勝！と思ったら、なんと大切な身の部分も切ってしまいました…。



↑制服に着替えたらずはまずサーモンの解体。「ごめんね」と彼女に別れを告げるように優しくタッチ。

サーモン骨探し

寄り目になるよ



↑なんとか解体終了。サーモンはノルウェー産かタスマニア産を使っているそうです。美味しそ～う！

←最後に指で探りながらサーモンの小骨をピンセットで1本ずつ抜いていきます。抜く方向を間違えると身が崩れてしまうので、真剣にやったらなぜか寄り目。

「寿司職人は一日にして成らず」。大変ですが何でも続けることが大切です。

ストアマネージャー
カーンさん

