平成25年 秋号

下高井戸 旭鮨孫本店

旭鮨総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.241

TEL03-3322-3334 FAX03-3327-3333 E-mail:a-honbu@mvi.biglobe.ne.jp

私達の姿勢

一、心ときめく料理
味わい深く、彩りも鮮やかで楽しく、人の心を打つような料理を目指す。

一、心が光る清潔な店
清掃は己が心を磨くこと。隅から隅まで光り輝く店造りを目指す。

一、心暖まるサービス
みんなの心が豊かになって、互いに喜び合えるサービスを目指す。

秋を堪能して頂くために
選び抜いた秋の食材

漸く涼風が吹き始め、秋がやって来た。「実りの秋」とは、総てのものが充実する季節に付けられた名称だ。野菜や果実だけでなく魚介類も、厳しい冬に備えて、体に脂肪を蓄え、その殆どが一段と旨さを増してくる季節である。

旭鮨では、この豊かな食材の中から、最も強く秋を感じ取れるものを厳選して、お客様方に秋という季節を堪能して頂こうと用意万端ぬかりなくを期して努力している。

10月20日 東京駅再開発の最後を飾る「グランルーフ」が開業。天ぷら専門店『天喜代』もオープン。

・秋の香り一杯の土瓶蒸し。

何と言っても秋の味覚を最も強く刺激するのはマツタケだ。この松茸の香りを有効に活用した料理が、古くから伝わる松茸の土瓶蒸しである。今年も、この秋の香りをお客様方に楽しんで頂こうと、色々研究を重ねて準備している。

この松茸の香り・食感共に最も優れているのは国産のものだが、これは量が少なく中々手に入らない。ほどほどの価格でお客様に味わって頂くには中国産にするしかない。早目に出てきた雲南省産は、香りが薄く感心しなかったが、吉林省のものが出てくると、これは国内産に匹敵するので、旭鮨ではこれを用意してお客様をお待ちしている。

松茸と比べると控え目だが、蒸し物の具材として欠かせないギンナン(銀杏)も秋の香りを届けてくれる。旭鮨では愛知県の祖父江市産の大粒の『藤九郎』を用意している。

・刺身の王様マグロ。

鮪は鮨屋にとって中心的食材だが、これも秋が最も充実する時季だ。生の本鮪に勝るものはないので、旭鮨では青森の大間に揚がる本鮪を中心に、三陸沖で獲れるバチ鮪も、独特の香りや味を愛好するお客様に楽しんで頂こうと十分に整えている。今年は潮流の異変で、サンマ漁の網に鮪やマンボウが入っていて、肝心の秋刀魚はさっぱりという変った現象が起こっているという。そんな中、ごく一般的なサバ、タイ、サワラ、ハモなども美味しくなってきているが、何と言っても初秋の今は、兵庫のノドグロ、三浦半島のエボダイを逸品として選び出している。白身はなんと言っても瀬戸内、明石や淡路の鯛が大変美味しい時期である。

・珍味のウニ、イクラ。

今や鮨屋の食材として欠かせないものの代表にウニ、イクラがある。社長が産地の羅臼漁業組合を訪問して仕入れが始まった羅臼のバフンウニは、贅沢な羅臼昆布を餌にして育ったものだけに、味・香り共に比類なき豊かさを持っている。

イクラは、「前浜」といって前の浜で獲れてすぐに加工するので鮮度が抜群のものを選んでいる。いつもの網走産に加え、羅臼産の銀鮭のイクラも仕入れている。どちらもやや小粒ではあるが脂が乗っていて大変美味しいものだ。

・産地訪問。

社長は小まめに色々な産地を訪ねては、食材の仕入れだけでなく、広い視野からの情報や貴重なアドバイスを貰ってきている。

具体的には、宮城県の古川農協(米)。山口県下関(フグ)。静岡県掛川(お茶)。栃木(干瓢)。北海道羅臼(昆布)(イクラ)、網走(イクラ)等がある。

このように旭鮨は、お客様に四季それぞれのよさを味わい楽しんで頂こうと懸命に努力している。以上はその一端である。

私は思う

私はこう思います。皆さんはどう思いますか。

代表取締役社長 高野 健明

(おもてなしの心)

来年には、上野の旭鮨が入っているビルの隣に、築地の老舗寿司店が出店して来るそうです。競争社会の厳しい様相が、愈々身近に迫ってきた感じです。

私達はどう対処したらいいでしょうか。みんなで考えてみて下さい。

私は、慌てず騒がず、今まで進めて来た『お客様に喜んで頂く旭鮨』を目指して、自信を持って一歩一歩着実に進めて行くことだと思います。

お客様に喜んで頂くには、お客様は何を望んでいらっしゃるか、その心や思いを推し測り、お客様の気持になって努めることです。

それには先ず、こちらから進んでお客様に話しかけ、それをきっかけにしてお客様と心の通いあいを計るのです。これは接客の担当者だけでなく、全従業員でこの心を持ってお客様と一体になるのです。そしてお出しした料理については、食材は何で、産地やその特長など説明し知って頂くのです。こうすればお客様は必ず心を開いてくれます。これが、お客様は何を望んでいるか知る基になります。

そしてこのことが、一人ひとりのお客様に合った『心のこもったおもてなし』の土台になるのです。

おもてなしに心を込めるには、それ相応の下準備が必要なのです。是非実行していきたいことです。

既に日本旅館協会や日本観光振興協会などでは、「おもてなし検定」を行っています。これは「おもてなし」の難しさを表している証拠だと思います。

東京オリンピックも、おもてなしの精神をアッピールしたことによって誘致できたといわれていますが、目の前に来て下さったお客様が、どんな思いかを汲み取って行動する心からのおもてなしはこれからです。是非成功させねばと思います。

天喜代 東京駅店オープン

前号で既報のとおり、東京駅グランルーフに天ぷら専門店『天喜代(てんきよ)』が九月二〇日(金)にオープンいたしました。すでに二日前に報道関係への公開レセプションもあり、他店以上の取材を受けたことで大変大きな期待をもってこの日を迎えました。特に穴子天ぷらを立てて盛り付ける、大江戸天丼はその奇抜な見た目もあり、注目を集めておりました。

オープンから四日間は各店、目玉商品を数量限定で半額提供するサービスを行いました。当店は注目の「大江戸天丼」を二〇食用意いたしましたが、一〇時のグランドオープンと共に次々と来客があり一〇分で満席、限定商品も早々と完売いたしました。その後は昼頃には約五〇名様のお待ちの列ができるなど大盛況のスタートとなりました。限定数が終了したとは言え、大江戸天丼の人気は高く、来店するお客様の大多数が注文される状況でした。

ご来店客数は三連休だったこともあり、二〇日三六〇名様、二一日三三九八名様、二二日三四九名様、二三日三七〇名様と予想以上の結果となりました。

すでに一か月近くを経て様々な問題点も見出しております。七時からの朝食タイムの集客、また夜の呑み客を今後いかに増やしていくかなどです。担当部長の泉部長は「何より圧倒的な数の人通りがある店舗です。課題点をひとつひとつ改善し、着実に育て上げて行きます。」と今後の抱負を語っていました。

炭火焼ぼたんオープン

小田急百貨店藤沢店七階に旭鮨の新たな居酒屋『炭火焼ぼたん』が10月二日(水)にオープンいたしました。

社内報夏号の時点では居酒屋での出店は決まっておりましたが、屋号やメニュー内容は決まっていませんでした。今回、小池第四営業部長を中心に出店計画が進められ、『ぼたん』という屋号と共に炭火焼きを前面に「売り」とする新たな居酒屋事業となりました。

三五坪の店内にカウンター五席、テーブル四八席を要し、パーテーションによって三〇席の宴会個室を設けることができます。もちろん立食パーティーなど各種宴会への対応は『BOTAN』で培われており、小池部長も自信をもっております。加えて同フロアには『旭鮨』と『天喜代』があるので、寿司と天ぷらを加えた献立も可能になります。三店舗が協力して使える宴会スペースという捉え方もできますので、利用方法は広がると考えられます。

オープン初日は台風の影響で悪天候の中一〇〇名以上のご来店があり、まずまずのスタートとなりました。

旭鮨の新たな居酒屋業態『炭火焼ぼたん』を今後ともよろしくお願い申し上げます。

平成26年の新春を彩る旭鮨総本店「おせち料理」の予約受付が10月10日より始まりました。昨年からの自社製造はそのままに、献立内容を見直して更に充実、一段と美味しさに磨きをかけました。昨年同様に１０００個限定となりますので、ご注文はお早めにお願いします。

【弐の重献立】写真上
・どんこ椎茸・スモークサーモン・一口昆布巻・わかさぎ甘露・干瓢煮・叩きごぼう・若桃甘露・ローストビーフ・手鞠餡・豚ばらコンフィ・パテドカンパーニュ・八幡巻・こはだ卯の花・あまだい西京焼・焼きあなご

【壱の重献立】写真下
・紅白かまぼこ・クランベリークリームチーズ・栗きんとん
・煮あわび・車えび甘煮・いくら・雁喰豆・数の子・伊達巻
・子宝きくらげ・くるみ小女子

七月～九月の出来事

■吉祥寺『BOTAN』閉店

平成一八年一一月のオープン以来、多くのお客様にご愛顧いただいた『BOTAN』が九月一日をもって七年あまりの歴史に幕を閉じました。

屋上庭園「吉祥空園ora」を目の前に食事ができる絶好のロケーションと多人数が収容できる室内空間、洋食から和食・寿司までお好みで対応ができるなど、結婚式から法事といった多方面でのご利用がありました。

今回、ビル側の方針で契約の延長が叶わなかった為、非常に残念ですが閉店ということになりました。現在は吉祥寺での営業再開を念頭に物件情報をあつめております。

■パソコン環境の整備

平成二六年四月のWindowsXPのサポート終了に向けて、旭鮨のパソコンをWindows7に切り替える作業が進んでいます。それに併せてセキュリティの強化やサーバーによる一括管理、新規勤怠管理システムの導入などパソコン環境の整備を進めております。これにより高速化・簡素化・安全性向上が図られると考えております。すでに本部の一三台の入れ替えを終了、今後は各店舗のパソコンを随時交換していきます。一一月初旬には全て終了したいと思っています。

見習生調理技術試験結果

七月二十四日合格者
〈十級〉 満山 千鶴。阿部 高久。
〈九級〉 角田 直樹。
〈五級〉 馬場 幸成。

八月二十八日合格者
〈十級〉 篠 友和。佐藤 武蔵。田井 優樹。
〈九級〉 宮下 裕史。
〈八級〉 竹下 和孝。
〈六級〉 高橋 豊。小林 拓哉。
〈五級〉 阿部 智。
〈四級〉 阿部 大樹。

九月五日合格者
〈一級〉 鈴木 大輔。

九月二十五日合格者
〈十級〉 降旗 駿平。後藤 亮太。
〈九級〉 満山 千鶴。
〈八級〉 宮下 裕史。佐藤 裕介。
〈七級〉 竹下 和孝。
〈五級〉 福士 進。
〈三級〉 清 功樹。

祝 ご結婚

八幡山店店長 中島 常博さんが七月二十五日、暁江さんとご結婚されました。

新百合別館 青木 英行さんが八月八日、有紀さんとご結婚されました。

末永いお幸せを心よりお祈りいたします。

訃報

下高井戸本店 井上 忠則さんが七月三〇日亡くなられました。享年四二歳。

平成二年の入社以来、旭鮨の各店舗で活躍、今年の二月から下高井戸本店に勤務しておりました。

謹んでお悔やみ申し上げ、心よりご冥福をお祈りいたします。

旭鮨では、年一回従業員の健康診断を実施していますが、都合で受診できかった方や診断結果が再検査・精密検査だった方へのフォローが曖昧でした。しかし今年に入ってから二名の貴重な人材が急逝するという事態となり、社長から健康診断受診対象者への受診厳命と、再検査対象者のその後の受診状況確認を実施する指示が出されました。すでに下高井戸本店と新百合ヶ丘本館で行われた健康診断には周辺店舗から前回の倍以上の人数が診断を受けている状況です。

社内報を読んで、まだ受診されてない対象の従業員の方は早々に受けてください。

【編集後記】

二週間の間に『天喜代』『ぼたん』と二店舗が相次いでオープンいたしました。ご存知の方も多いとは思いますが、現在の三代目社長の母親である喜代子様の名前より名付けられたのが『天喜代』です。

一方『ぼたん』は旭鮨の社花ともいえる牡丹の花から名付けられました。二代目である先代社長が、寿司屋らしい包装紙を作りたいとこだわり、考案している中で、百花の王である牡丹を選んだことによります。今では箸袋やパンフレットなどいたるところで牡丹の花が使われております。

両店ともに由緒ある屋号の店です。ぜひ永く皆様にご愛顧戴く店になってもらいたいです。