平成27年 春号

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.247

TEL03-3322-3334　FAX03-3327-3333　E-mail:a-honbu@asahizushi.com

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。

新しい年度の構想

旭鮨総本店株式会社
代表取締役社長　高野　健明

「景気は緩やかな上向き状況」と発表されていますが、実感としてはまだ不景気を感じている人の方が多いようだとテレビは伝えています。

そんな中、消費税や円安が中小企業に襲い掛かり苦しめてきています。このように不安定な経済状況の中、新しい年度がスタートしました。かくして私達は、再び厳しい試練の年に突入したのです。

私たち旭鮨が目指しているもの、それは旭鮨の永遠の課題『お客様に喜んで頂ける店作り』です。今年も更に強力に進めていきたいと社員一同誓い合っています。

その今年の具体策は、昨年度から実行してきた『季節を楽しむ』の強力な推進です。

春夏秋冬それぞれの季節の旬の食材を使い、その季節の味や香りを堪能して頂くという日本料理の特徴を生かしていこうとするものです。

最近、冷凍や暖房技術の進歩や地球規模の交通網の発達等、食材に関する季節を曖昧にする要素ばかりが増え、食材に関する季節感がどんどん薄くなってきました。

こんな中にあって、いやこんな中だからこそ私達は、日本料理の原点に帰り、お客様と共に、深く季節を楽しんでいこうと提唱しているのです。

・「春満杯の食材」

桜の季節の鯛は美味しく、真鯛だけでなく花鯛や黒鯛も美味しく、握り寿司や刺身だけでなく、鯛の潮汁（うしおじる）で、春の香を満喫させてくれます。

日本海の萩の定置網に入るイサキは春から美味しくなります。日向灘のトビウオ、三陸の雄ナメタガレイの刺身や握りなどは春の逸品としてお客様に楽しんでいただけます。宍道湖や木曽川の白魚も欠かせない春の食材です。また、青森の子ヤリイカは、刺身や握りは勿論、煮てよし、焼いてよし春を伝えてくれます。

更に忘れてはならない春の香の伝達者として根ミツバ（茨城）、セリ（秋田）などが春のお膳を豊なものにしてくれています。

以上は代表的な春の食材のほんの一例ですが、この食材を遣って、寄り洗練された料理としてお客様に喜んで頂けるよう、板前達は日夜修練を積んでお客様方をお待ちしています。

行楽シーズンに!新旭巻とレンコン稲荷

「特選 旭巻」は昔ながらの海老入りになりました。レンコン稲荷はレンコンの食感が食欲をそそる新商品です。

私は思う

代表取締役社長　高野　健明

（お客様の身になる）

私達は「お客様に喜んで頂くこと」を念願にしています。

そのためには、「お客様は何を喜びとして下さるのか。」「何を願い、何を欲していらっしゃるのか。」先ずこれを知る必要があります。ところが、お客様はこれを口に出しては言ってくれません。いや、お客様自身が何を欲しているのか、ご自分では纏まっていないのが事実だと思います。

従がって私たちが推測する以外にはないのです。自分勝手な推断や独断の営業をしているのではないでしょうか、私達が反省をしなければなりません。

私達の都合ではなく、お客様の立場になった営業をしていく事です。

私達はこういう問違いに注意しながら、優しく暖かで、思い遣りの行き届いた心和む店を作っていくことを悲願としています。毎日少しでもよくしようと必死の努力を続けているのです。しかしこれには、多くの人の知恵と力が必要です。

私はかつて、各店で必ず店会議を持ち、全従業員参加の営業を提唱してきましたが、その店会議で是非話し合ってください。「私はこうだと思います。」だけでなく、「私もそう思います。」を加えて、みんなでそのまま実践化できるようにしていきたいのです。

私はこう思います。皆さんはどう思いますか。

川崎　二ヶ領用水（2015.3.29撮影）

平成27年度 新入社員

佐藤　大輝	（東京都出身）	下高井戸本店配属
橋本　樹	（神奈川県出身）	下高井戸本店配属
松元　結基	（鹿児島県出身）	下高井戸本店配属
石上　凌	（東京都出身）	渋谷店配属
椿　太一	（東京都出身）	上野店配属
黒津　勝太郎	（福島県出身）	上野店配属
若狭　成哉	（秋田県出身）	桜ヶ丘本館配属
鈴木　光輝	（千葉県出身）	桜ヶ丘本館配属
豊田　明音	（東京都出身）	桜ヶ丘本館配属
松村　鎮也	（秋田県出身）	新百合本館配属
田辺　竜誠	（鹿児島県出身）	新百合本館配属
風間　龍仁	（神奈川県出身）	藤沢店配属

平成27年度の新入社員が満開の桜の下、3月30日に入社いたしました。北は秋田県、南は鹿児島県から夢と希望に満ち溢れた12名の若者が、旭鮨総本店の新しい仲間として加わったわけです。すでに入社ガイダンス等を経て、4月2日から早速配属店舗での勤務が始まり、板前修業の第一歩を踏み出しております。現在、当社の見習生資格試験制度では1級の取得まで4～5年を要します。道程は長いですが、挫けることなく歩んで行って欲しいと願います。

尚、入社式は4月22日に上野店にて催されます。

平成27年度　組織図

- 第一営業部　部長/石崎
  - 下高井戸本店
  - 八幡山店
  - 天きよ売店
  - セントラルキッチン
  - 下高井戸北口店
- 第二営業部　部長/原田
  - 荻窪ルミネ店
  - 晴海トリトン店
  - 吉祥寺東急店
  - 住友ビル店
  - 新宿ミロード店
  - 横浜B1店
- 第三営業部　部長/原
  - 恵比寿店
  - 志木マルイ店
  - 日本橋三越店
  - 渋谷東急東横店
  - 上野店
  - オペラ53階店
  - 京王8階店
  - 京王MB店
  - 船橋西武店
  - 御さしみ家ハルク店
- 第四営業部　部長/神鷹
  - 桜ヶ丘本館
  - 天喜代東京駅店
  - 駅ビル店
  - 新百合ヶ丘本館
  - 新百合ヶ丘別館
  - 成城学園店
  - 町田小田急店
- 第五営業部　部長/泉
  - 天喜代下高井戸店
  - 天喜代中野店
  - 天喜代伊勢丹店
  - 天喜代伊勢丹売店
  - 天喜代伊勢丹新宿店
- 第六営業部　部長/小池
  - 厚木ミロード店
  - 御さしみ家厚木店
  - ぼたん藤沢店
  - 藤沢小田急店
  - 天喜代藤沢売店
  - 天喜代藤沢売店

組織改革

平成二七年度のスタートに際し、組織の改革が行われました。

六営業部はそのままに担当店舗を若干変更いたしました。特筆する点は、副社長以下の五名の役員が六営業部をそれぞれ担当し、その権限でスピードをもって問題点の改善を即決していく体制としたことです。

平成二六年度の決算は何とかプラスに終えることができました。しかし消費税増税の影響もあって売上は低迷し、十分な成果を上げることが出来ませんでした。この為、早急な改革の必要性があると判断、役員が自ら現場に踏み込む体制を作りました。

各担当は以下の通りです。

・第一営業部　丹羽専務
・第二営業部　竹内常務
・第三営業部　立嶋副社長
・第四営業部　後藤部長
・第五営業部　丹羽専務
・第六営業部　清水部長

平成二七年度は何としても目標を達成するべく、文字通り全社一丸となって取り組んで行きます。

一月～三月の出来事

■おせち始末記

平成二七年新春のおせち料理は、昨年一二月五日に予約受付が終了、一〇〇〇個が完売となりました。過去にも一二月早々に完売するといったことはなく、今回の早期予約特典が大きな効果になったと販促担当者は見ております。実際に予約特典期限の一一月末までには実に七二七個を受注しており、今後の様々な販売戦略にも大いに役立つ結果でした。

商品については料理内容や配送の遅延による苦情もなく、多くのお客様からお褒めの言葉をもらうことができました。今年度のおせちについては更なる内容の充実を図って臨む考えです。

■小田急百貨店町田店売店

前号で既報の小田急百貨店町田店に期間限定で出店した天ぷら惣菜の売店は、一月末までという当初の予定から延長になり、最終的には二月一〇日をもって終了しました。

この間の売上は一一月三二六万円、一二月六四六万円、一月三〇四万円、二月一二一万円で合計一三九九万円となりました。特に大晦日は年越しそば用として一日で百五〇万円を売り、当社の一二月の売上に大いに貢献いたしました。

多くのお客様からも好評を得ていただけに閉店は残念ですが、隣駅「相模大野」の伊勢丹には、同様の天喜代売店が営業しております。今回のお客様にぜひ足を延ばしていただきたいものです。

■恵方巻始末記

二月三日の節分の日恒例「恵方巻」は全社計三五〇〇本を完売することが出来ました。今年は増税や食材の値上がりなどの影響もあり、売価を税込七八〇円に改定しましたが、昨年以上の本数を販売出来ました。

これは新宿の小田急百貨店、荻窪のルミネ、聖蹟桜ヶ丘の京王百貨店といった百貨店の催事場に販売スペースを設けられたことも大きいと考えます。

「恵方巻」が習慣として一般化したことで、人の流れの多い場所で多くの人の目に留まることは数量増の大きな要因となります。来年もぜひ販売スペースを確保したいものです。

尚、マグロの中おちを使った「海鮮巻」も昨年より微増し、九〇〇本を販売いたしました。

京王百貨店聖蹟桜ヶ丘店

■経営方針発表会

平成二七年度の経営方針発表会が二月一八日に行われました。

社長以下全役員と全部長職が今年度の方針を発表する場で、今回で七年目を数えます。昨年度が低調な営業成績だったこともあり、今回は「営業の改革」と昨今問題になっている「労務問題の改善」が多く宣言されました。

おめでとう新成人

一月二八日、今年成人を迎えた三名のお祝いの会が催されました。三名には記念品が贈られ、その後は社長との会食が和やかに行われました。

【後列】
・篠　友和
・佐藤　武蔵
・後藤　亮太

【前列】
・竹内常務
・高野社長
・神鷹部長

訃報

東急吉祥寺店　小柳　好徳さんのご尊父　茂広様が　平成二七年三月二日にご逝去されました。

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。

見習生調理技術試験結果

一月二八日合格者

〈九級〉　市川　貴裕、細川　勝志。

二月九日合格者

〈一級〉　阿部　大樹。

二月二五日合格者

〈七級〉　佐藤　武蔵。

三月九日合格者

〈一級〉　長島　裕之。

祝 ご結婚

恵比寿店　古賀　浩さんが平成二六年一二月二四日、裕美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。

【編集後記】

昨今、ニュースでは「マタハラ」「モラハラ」といった言葉がよく目につきます。今やハラスメントは代表的な「セクハラ」、「パワハラ」以外に様々な呼び方で広まっています。例えばタバコの受動喫煙による「スモーク・ハラスメント」、酒の強要や酔っ払っての迷惑行為による「アルコール・ハラスメント」、果ては血液型で性格を決めつける「ブラッドタイプ・ハラスメント」などもあります。

旭鮨では就業規則にもあるように、ハラスメント問題に対しては厳罰をもって対処いたします。しかしそれよりもハラスメントを起こさせない環境作りと社員教育が第一です。「板前の世界」という昔ながらの徒弟制度がまだまだ残る会社だからこそです。