



旭鮨総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.236
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。

営業部 副部長より

平成二四年度の組織変更により、各営業部に紹介された副部長を今回、よりご紹介いたします。現在の状況、これからの課題と共に寄稿していただきました。

●第一営業部 石崎副部長
〔担当店〕桜ヶ丘本館、桜ヶ丘駅ビル店、新百合ヶ丘本館、新百合ヶ丘別館

桜ヶ丘駅ビル店を除く路面店は厳しい売上が続いています。社用を含めた宴会の需要、幕の内など大口の出前注文の減少などが要因として挙げられます。しかしその中でも桜ヶ丘本館のようにカウンター席の客数は増えているなど光明も見られます。今は地域密着を強め、予約需要を増やすために地域団体への参加や学校関係への挨拶回りなどを強めています。何よりより良い食材とサービスの更なる向上を行います。

一方で桜ヶ丘駅ビル店は好調に推移しています。京王線・聖蹟桜ヶ丘



旭鮨総本店株式会社 入社式

平成二四年度新入社員紹介

〔後列〕

・川畑 亮祐(桜ヶ丘本館) ・林 幸徳(吉祥寺店)

・田原 航輔(ハルク店) ・石川 翼(オペラ店)

・津島 望(下高井戸本店) ・齋藤 晃弘(渋谷店)

・佐藤 洋平(桜ヶ丘本館) ・菊池 一輝(ミロード店)

・小林 拓哉(小田急店) ・今野 盛(新百合本館)

・長田 寛文(桜ヶ丘本館) ・阿部 智(伊勢丹天喜代)

・河村 郁弥(荻窪店) ・阿部 智(伊勢丹天喜代)

・佐藤 裕介(成城店) ・豊田 裕太(厚木店)

・横塚 祐貴(ルミネエスト) ・土門 航大(下リトン店)

・今中 聡志(京王店)

夏を楽しんで頂くために

相変わらず続く不況の中にも拘らず、懸命の努力の成果は徐々に表れてきている。しかし「お客様に喜んで頂く」までにはまだまだの感、更に努力と工夫が必要だろうと評価されている。

「お客様に喜んで頂く手段方法は様々あるだろうが、季節感を強調してお客様に季節を楽しんで頂くことを通じて喜んで頂くのが近道ではないだろうか」と、年度初めの社長の提案で模索を続けてきたが、その成果をみる前に、夏という季節を迎えるに至ったのだ。



一人前の鮨もガラスの器で涼しさを演出(下高井戸本店「特鮨」)

その夏に向けて、お客様に夏を楽しんで頂く旬の食材にはどんなものがあるか、喜ばれそうな調理方と共に幾つかの事例を掲げてみる。これらを参考に、更にみんなで工夫し、よりよいものを生み出して欲しいと期待するものである。

〔魚介類〕

暑い夏には、サッパリとした白身の魚が好まれ、ハモ、カレイ、コチ、イサキ、スズキ、カンパチなどが挙げられるが、中でもこれがなければ京都に夏は来ない。」と言われているハモは、京料理の代表的食材になっている。旭鮨で使うハモは、冴えた味覚を持つお客様にも喜んで頂けるよう、甘みの強い熊本県は天草産に拘って揃えようとしている。

また淡白過ぎるのを補ってのキスの昆布は、刺身の絶品として多くの人が愛されている。

貝類では、千葉房州産のアワビ、サザエが柔らかく甘みが濃いののでこれに拘り、近く解禁になる北海道のウニやホタテも逸品として準備している。

マグロは一般に冬のものとして売っているが、冷凍や解凍の技術が進歩してきた昨今は、夏でも十分に美味しく、相変わらず食材の中心的存在を維持している。その中で旭鮨では最高の品質のものに拘って厳選している。

〔野菜・果物〕

野菜・果物は夏が天国で殆どの物が出盛ってくる苦なのに、ハウス栽培が当たり前になってきた今は、旬といふものがなくなってしまうと感じだ。そんな中で少しでも涼しさ爽やかさを味わって頂くために、次のような物を考えている。

生ウニに秋田のジュンサイを添え、蒸しアワビと組み合わせて夏の味覚を堪能して頂く。また山ウドの甘酢漬や含ませ煎、ショウガの絞りを落としたり羽黒ワリを含ませ煮を添えた盛り合わせなどだ。

また、地中海料理にみられるような、魚介類とオリブ油の組み合わせの妙に若者の人気が集まっていると言ふ。古い伝統に拘るばかりでなく

こうした新しい傾向や、ものへの挑戦も忘れないでいきたいものだ。

デザートには、お馴染みの神津牧場のアイスクリームに合うヒワ、サクランボ、スイカなどを添えて爽やかさを感じて頂く。

板前の知恵と技術を最大限に生かし、総力を挙げてお客様に喜んで頂くというのが、夏という季節を前にしての旭鮨の態勢である。

総ての従業員は、これらのことをよく熟知して、お客様が納得いくまで丁寧に説明することがおとなしの最も大切な中心である。みんなで旭鮨の経営に参加するということは、とりもなおさず、一人ひとりがこのことを忠実に実践していくことから始まるのである。

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

《心の豊かさを求めて》

テレビには、色々な飲食店取材番組があります。それを観ていると、安さやボリュームを追求しているものが多く目につきます。凄いくるような安い値段がつき、若者たちが驚喜しているというあの図です。競争の激しい業界を勝ち抜いていくための知恵として、仕入れや人件費の節約等に工夫を凝らして編み出した方法でしようが大変なことだと思っています。

考えてみれば、こういう店を利用するお客様の主とした目的は、空腹を満たすことにありますから、この形はお客様のニーズに応えるための自然の成り行きで、その求めにも立派に込められている姿だと思えます。

翻って、旭鮨に来て下さるお客様は、何を求めていらっしゃるのでしょうか。少なくとも空腹解消のためだけにというお客様はいらっしゃらないと思います。

表彰されました。主な表彰は以下のとおりです。

一級資格認定授与者
小笠原翔也(桜ヶ丘本館)
中田 憲孝(成城学園店)

新人賞
外崎 尚耶(下高井戸本店)
阿部 大樹(桜ヶ丘本館)

優秀店舗賞
二位 御さし(み家ハルク店)
二位 成城学園店
三位 下高井戸本店
四位 桜ヶ丘駅ビル店
五位 京王百貨店八階店
六位 新百合ヶ丘別館



旭鮨総本店株式会社 入社式

四月〜六月の出来事

■平成二四年度入社式

四月二五日、平成二四年度入社式・表彰式が新宿のハイアットトリージェンシー東京で行われました。当日は式の前に当社業者会旭会の総会も同ホテルで行われ、そのさま約五〇名の業者様には入社式にもご出席いただき盛況な会となりました。

表彰式では、昨年度一年間で見習生資格試験一級に合格した二名、昨

年入社の新入社員で優秀な者に贈る

新人賞の二名の表彰が行われました。

また昨年度計画以上の利益を出した優秀店舗の発表もあり、六店舗が

表裏式が新宿のハイアットトリージェンシー東京で行われました。当日は式の前に当社業者会旭会の総会も同ホテルで行われ、そのさま約五〇名の業者様には入社式にもご出席いただき盛況な会となりました。

表彰式では、昨年度一年間で見習生資格試験一級に合格した二名、昨

年入社の新入社員で優秀な者に贈る

新人賞の二名の表彰が行われました。

また昨年度計画以上の利益を出した優秀店舗の発表もあり、六店舗が

表裏式が新宿のハイアットトリージェンシー東京で行われました。当日は式の前に当社業者会旭会の総会も同ホテルで行われ、そのさま約五〇名の業者様には入社式にもご出席いただき盛況な会となりました。

表彰式では、昨年度一年間で見習生資格試験一級に合格した二名、昨

年入社の新入社員で優秀な者に贈る

新人賞の二名の表彰が行われました。

また昨年度計画以上の利益を出した優秀店舗の発表もあり、六店舗が

表裏式が新宿のハイアットトリージェンシー東京で行われました。当日は式の前に当社業者会旭会の総会も同ホテルで行われ、そのさま約五〇名の業者様には入社式にもご出席いただき盛況な会となりました。

表彰式では、昨年度一年間で見習生資格試験一級に合格した二名、昨

年入社の新入社員で優秀な者に贈る

新人賞の二名の表彰が行われました。

また昨年度計画以上の利益を出した優秀店舗の発表もあり、六店舗が



平成二三年九月の上野公園西郷会館に続いて、一月に日本橋三越本館七階の特別食堂へ出店が決まった。

日本橋三越に出店

日本橋三越本館七階の特別食堂「日本橋」は、和食・洋食・鮎などがお好みで食べられるとして、昭和三九年度の開設以来人気のレストランです。今回この全面改装するにあたって、鮎部門を旭鮨が受け持つことになりました。

日本有数の百貨店に出店することは、当社の知名度を上げる又とないチャンスでもあり、また今までは無かった鮎力カウンター席を設けることになったので売上面でも大きな期待を寄せております。

オープンは平成二四一年一月を予定しております。

見習生調理技術試験結果

四月二十八日合格者

・九級 庄司 力成

・六級 長島 裕之

・三級 長澤 泰宏、高橋 泰弘

・山住 圭佑

五月二十三日合格者

・八級 小岩 大樹、庄司 力成

・外崎 尚耶、馬場 幸成

・五級 長島 裕之

六月二十七日合格者

・十級 高橋 豊、林 幸徳

・九級 福山 隆源

・八級 阿部 大樹

・六級 小池 諒佳

祝ご結婚

町田小田急店 青木 亮さんが五月一二日、悠花さんとご結婚されました。末永い幸せを心よりお祈りいたします。

