



旭鰯総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.238
TEL03-3322-3334 FAX03-3327-3333 E-mail:a-honbu@mvi.biglobe.ne.jp

年の初めに

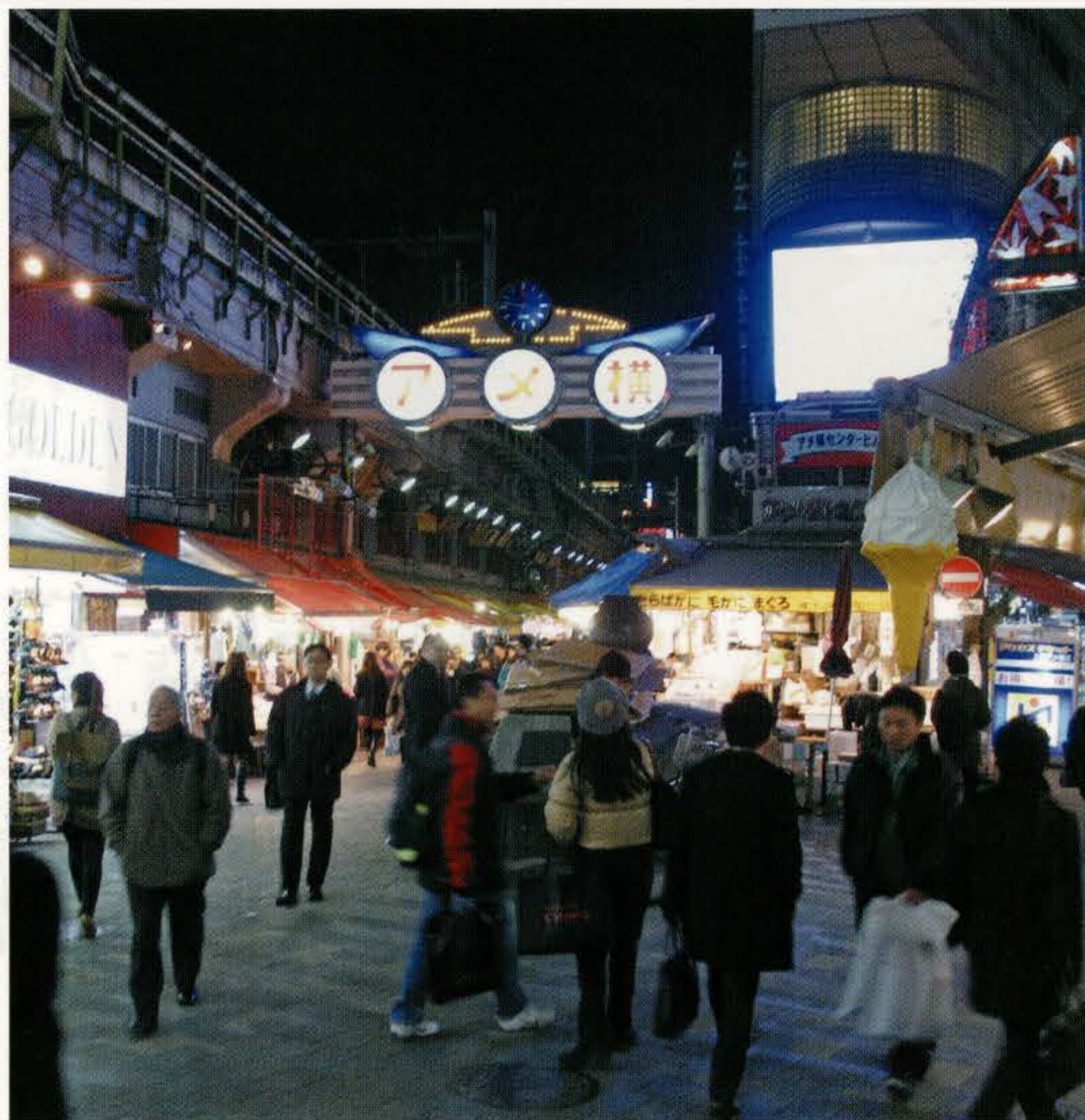
代表取締役社長 高野健明

新年明けましておめでとうございいます

今年はい年です。巳(蛇)は、ヤマタノオロチのように万能の力を発揮する例もあるようですが、一般的には粘り強さ、我慢強さの象徴として語られている例が多いようです。
世の中は、相変わらずの不景気が続いています。政界も変わり、みんなが景気回復に懸命に努めてはいますが、そう簡単に解決は望みません。地道に粘り強く辛抱強く努力を続けていくべき年を示唆されているような気がします。



「粘り強く努力する年」として位置づけた平成二十五年の行動目標を、『お客様に旭鰯のこだわり食材を知って頂く』としました。
旭鰯は、食材の仕入れには味本位主義を貫きながら永年苦勞を重ねてきました。市場での仕入れにはベテランの担当者が、早朝より築地に行き、自分の目で見たら自分の舌で味わって初めて仕入れていきます。また必要に応じて生産地におもむき生産者と直接話し合っており互いの希望を述べ合ったりして常によりよいものの仕入れや掘り出し物に拘っているのです。
ところがこのこだわりや苦勞はお客様には全く伝わってはいません。今までお客様にお知らせする努力が殆どなされていなかったからです。それを今年は、お客様とのコミュニケーションを密にしていこうと、お客様にも知って頂き理解して頂くというのです。
旭鰯の鰯米用のお米は、数多くの試食の結果宮城県産のササニシキにしていますが、毎年生産者との交流を図り、味の改良に努めています。この縁で現地に行つた際にその土地産の醤油を発見、鰯や刺身に大変よく合う二段仕込み醤油を特別に作ってもらって使っています。
海苔は産地によって様々な味や特徴を誇示し合っていますので、福岡、熊本、兵庫、千葉と何種類かを仕入れ、お客様の好みに合うよう心がけています。
干瓢は、栃木県の壬生に行き、生産者と交流しながらこちらの要望を最大限に適えてもらっています。
これらのことをお客様に知って頂くには、板前やサービス係りの積極的なお客様への話しかけが重要な鍵です。黙って注文のにぎりを差し出したり、黙ったままお運びしたりを絶対なくし、何か一言添えて、話のきっかけを作っていくことです。
このためには朝の店会議の折、その日の主な食材や料理についての情報を周知させておかねばなりません。また一般的な食材については、全員の舌で経験しておくことも重要です。この下準備は、料理の仕込みと共に大切なことです。今年も全員経営参加の姿勢で頑張っていきたいと思います。



年末に向けて賑わいを増す 上野アメ横

私は思う

(美的センス)

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

昨年の秋、日展を観に行ってみました。力作・力作ばかりで圧倒されました。ある一枚の絵のそばへ寄って見ますと、細い筆で小さな花びらが一枚一枚丁寧に描かれています。そこそこ無数に描きこまれてあります。ところが離れた所から見ると、百号の大作であるのに、花びらの色や明るさを含めて全体のバランスが実によく取れていて安定感があるのです。
私は絵のことについては殆ど分からない素人ですが、その見事さにうっとりさせられました。小さなものまで丁寧に扱う緻密さと、それを含めて全体の構成を観るバランス感覚の見事に感心したので、そしてこれが芸術家の美的センスというやつかなと思つたのです。目の保養から心の癒しまでたっぷり堪能させて貰つた一日でした。
数日後、私はある宴会に出ました。贅沢な食材を惜しみなく使った豪華な料理でした。ところがその盛り付けをみて、何とも情けない思いに駆られてしまったのです。日展で「美」というものについて少し刺激を受けてきたせいかな、料理の配置から色や形のバランスの悪さが気になって仕方がありませんでした。料理の盛り付けについての美的センスに欠けていること、そして折角のいい食材もその価値が発揮出来ずにいるのを見て大変残念に思つたのでした。
料理のよさは、味と目で見る美しさ、車の両輪のように一体になつて表れてくるものです。「見た目はよくないが、味はいいんだよ。」は、プロの言うことではあります。味、美しさへ、更に優しいものでなしが加わって、この三つがガッツリと手を組みお客様への心の癒しに励んでいけば正に磐石ではないかと思ひました。

新年のご挨拶

取締役営業本部長 竹内 俊秀

新年明けましておめでとうございいます。

今年はい年です。巳(蛇)は、ヤマタノオロチのように万能の力を発揮する例もあるようですが、一般的には粘り強さ、我慢強さの象徴として語られている例が多いようです。
世の中は、相変わらずの不景気が続いています。政界も変わり、みんなが景気回復に懸命に努めてはいますが、そう簡単に解決は望みません。地道に粘り強く辛抱強く努力を続けていくべき年を示唆されているような気がします。

旭鰯の運営は店舗の独立採算制をとっており、現場店長に大部分の権限を与え、委ねる方法で行っております。よって店長能力が高くなれば成るほど数字にも変化が生じてきます。今年も部長・副部長を取り巻く



日本橋三越店オープン

日本橋三越本店は「日本初のデパートメントストア」として、日本橋の歴史ある百貨店です。7階にあるレストランとして、日本橋の親しまれてきました。今回店内改装と共に新たに12席の寿司カウンターが設けられることになり、寿司部門を旭鰯が営むことになりました。
平成24年11月1日、オープンと共に再開を待ちわびたお客様で店内は盛況、寿司部門もカウンター席・テーブル席併せて100名以上のご利用がありました。営業時間が11時～19時と短い中、11月一ヶ月間で3000名を超える結果になっています。
長は「カウンターにお座りになるお客様は、本心が伝わります。お話を聞きたい、お話を聞きたい、お話を聞きたい」と意気込みを語りました。世界に名立たる日本橋三越本店で、旭鰯の名を一人でも多くの方に知っていただく為に、気の抜けない日々が続いていきます。

ながら、店長のスキルがアップする為の組織創りを更に進め、人材が成長する組織を創造、具体化する所存です。
今年もよろしくお願ひ申し上げます。

営業部 副部長より

前号に引き続き、副部長をご紹介します。現在の状況、これからの課題と共に寄稿していただきます。

●第一営業部 前島副部長

(担当店) 渋谷東急東横店、吉祥寺東急店、荻窪ルミネ店
担当する三店舗はデパート店であり、多くのお客様が店頭を行き交い、尚且つカウンター側からそのお客様が見える環境にあります。これを利点として、とにかくお客様には板前の元気の良さや気配りの姿勢をアピールするように心がけております。またそれによってお客様が明るく楽しい雰囲気を作り上げ、お客様に気持ちよく入店していただくことを目指しております。

旭鰯の経営方針でもある「お客様に楽しんでいただく」ことは全スタッフが理解し、一丸となって遂行していることと信じています。その為の各デパートのスタッフ勉強会などにも積極的に参加し、接客レベルの向上に常に前向きにチャレンジしております。

旭鰯の鰯米用のお米は、数多くの試食の結果宮城県産のササニシキにしていますが、毎年生産者との交流を図り、味の改良に努めています。この縁で現地に行つた際にその土地産の醤油を発見、鰯や刺身に大変よく合う二段仕込み醤油を特別に作ってもらって使っています。
海苔は産地によって様々な味や特徴を誇示し合っていますので、福岡、熊本、兵庫、千葉と何種類かを仕入れ、お客様の好みに合うよう心がけています。
干瓢は、栃木県の壬生に行き、生産者と交流しながらこちらの要望を最大限に適えてもらっています。
これらのことをお客様に知って頂くには、板前やサービス係りの積極的なお客様への話しかけが重要な鍵です。黙って注文のにぎりを差し出したり、黙ったままお運びしたりを絶対なくし、何か一言添えて、話のきっかけを作っていくことです。
このためには朝の店会議の折、その日の主な食材や料理についての情報を周知させておかねばなりません。また一般的な食材については、全員の舌で経験しておくことも重要です。この下準備は、料理の仕込みと共に大切なことです。今年も全員経営参加の姿勢で頑張っていきたいと思います。

●第三営業部 安藤副部長

(担当店) 町田小田急店、藤沢小田急店、本厚木ミロード店
季節を感じさせる美味しい鰯料理をお出しして、お客様に楽しんでお食事していただくことを一番に掲げて日々営業に取り組んでおります。

旭鰯の運営は店舗の独立採算制をとっており、現場店長に大部分の権限を与え、委ねる方法で行っております。よって店長能力が高くなれば成るほど数字にも変化が生じてきます。今年も部長・副部長を取り巻く

旭鰯の運営は店舗の独立採算制をとっており、現場店長に大部分の権限を与え、委ねる方法で行っております。よって店長能力が高くなれば成るほど数字にも変化が生じてきます。今年も部長・副部長を取り巻く

一〇月～二月の出来事



旭鰯の運営は店舗の独立採算制をとっており、現場店長に大部分の権限を与え、委ねる方法で行っております。よって店長能力が高くなれば成るほど数字にも変化が生じてきます。今年も部長・副部長を取り巻く

見習生調理技術試験結果

十月二十四日合格者
二級 板垣 航輔
六級 板垣 祥太
六級 阿部 大樹
二級 谷水 晃
二級 高橋 泰弘
十一月二十一日合格者
九級 竹下 和孝
八級 阿部 智
七級 高橋 豊
六級 馬場 幸成

祝ご出産

町田小田急店 青木 亮さんに、十一月十五日 長男 蓮ちゃんが誕生しました。
健康やかな成長をお祈りいたします。



編集後記
今号の仕入部の情報は都合によりお休みさせていただきます。