平成25年 夏号

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.240

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。

夏を楽しんで頂くために

季節感豊かな食材を厳選して

今年も「暑い夏になりそう」と、長期予報は伝えている。四季がはっきりしている我が国では、それぞれ四季を堪能する術を心得て、それらを生きてきているという事実も否定できない。

また食材にしても、冷凍や輸送技術の進歩により、地球が小さくなって相模湾で捕れた魚と、季節が全く反対の南半球で捕れたものが、まるで昨日まで一緒に泳いでいたような顔で並べられている。

しかしこのように季節感を曖昧にしようとする傾向の中にあっても、まだまだそれぞれの季節を大事に味わっていこうとするお客様は沢山残っている。旭鮨では、そのお客様のためにも、来るべき夏の季節を満喫して頂こうと、特に夏向きの食材を厳選して集め、ご要望にお応えしようと用意している。

マグロやサーモン等は、一年を通じて間断なく供給されているが、特に夏向きのものとしては、やはりさっぱりした白身の魚が好まれている。

今夏旭鮨では、この要望にお応えするため、色々な産地のものを比較検討し、その中から、次のものを選び出して準備している。

『これがなければ夏が来ない。』という言い習わしに従って祇園祭の頃に京都人がこぞって食べるハモ。最近東京でも知られるようになって来たので、東京人に合うものとして旭鮨では、九州は天草沖の深場から揚がる適度に脂の乗ったハモを選んで用意している。また千葉の竹岡に刺し網漁で揚がるキス。底引き網で富津に揚がるメイタカレイも夏の味覚を満足させてくれるものとして自信を持っている。最もポピュラーなアジは、日本海は島根県の浜田に揚がるものが最も身が締まっていてよいと選び出した。

タコはやはり明石産。刺身にしてもボイルしても絶品だ。あっさりした味の代表である貝類のサザエ、アワビ、白バイは若狭湾のものを選び出し、ウニは、最も定評のある羅臼、利尻産のものに拘っている。

夏の味覚と言うよりも、夏ばて対策の栄養補給剤として昔から珍重されてきたウナギ、アナゴも、要望に応えられるよう怠りなく準備をしている。

野菜類は周りに溢れているように思われるが、夏に合うものは案外に少ない。その中で、秋田のジュンサイは珍味の王様としての座を守り続けているし、更に珍しいものとして金沢の『金時菜』がある。オシタシにしても三杯酢にしても中々乙なものだ。更に金沢の『加賀太キューリ』。おしんこにしてもいいが、薄味に煮上げたものを冷たく冷やして味わうのも捨てがたい夏の味覚である。

また山形の赤紫蘇を搾ったジュースは、女性に人気がある。

以上夏の食材として選び出されたものの一部を挙げてみたが、これらは夏という季節を楽しんで頂くために、夏らしい感触や味に接して頂こうと選び出した食材である。

この夏の食材選びに象徴されるよう旭鮨では、総力を挙げて『お客様に夏を楽しんで頂こう』と知恵を絞ってきた。後は実行あるのみ。全員で力を合わせて努力し、目的が達成されるよう願うばかりだ。

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

（頼りにされる人）

人は、家族や仲間など回りの人達から期待されていることを知った時、発奮し生き甲斐を感じ、「よしッ やってやるぞ。」となるものです。そして自分の仕事を更に充実させようと工夫に努力を凝らしていくものです。しかし中には、大きな組織の中の一つの歯車として、言われたことの最低を大過なくこなしていくことが平穏な人生の要諦であると、これを信条としている人もいます。

皆さんは、このどちらを選びますか。苦労しても初心貫徹を目指して努力を続けていくか、ひたすら平穏無事を願い、事勿れ主義に徹して、コツコツと言われたことだけをこなしていくかです。

こう二つ並べられると、貴重な一回限りの人生です。思い切りやって見たいというのが自然だと思います。人から期待され頼りにされるほど幸せな事はありません。そんな人を目指して一生努め続けていきたいものです。

人には『なくて七癖』と言われるように、みんな得手・不得手があります。敢えて不得手なものに挑戦して円満な人間を目指すのも大切でしょうが、自分の得意なものを更に奥深く追求していくことの方が、もっと重要なことに思います。

『一芸は道に通ず。』と言う言葉があります。一つの技芸に秀で、その奥義を極めれば、物事の道理が自然に解かってくるという意味です。

板前ならば、自分の一番得意なもの・好きなものに更に磨きを掛けて、このことなら誰にも負けないぞと自負できる所まで窮めてみることです。これが大きな自信となって、一芸が十芸に、更に百芸にと広がっていきます。これが『名人』と呼ばれる域です。こうなれば、どんな職場に行っても、必要不可欠な人間として頼りにされ、引っ張りだこになります。

世は高齢化社会です。定年を六十歳から六十五歳に引き上げた企業も出て来ています。まだまだ多くの人材が必要とされている証拠です。

旭鮨で修行中の皆さん、幾つになっても年齢に関係なく、必要とされ頼りにされる人材を目指し、それぞれ己の充実に努めていって欲しいと思います。

天喜代 東京駅へ出店

開発の進む東京駅、すでに駅構内の地下街『グランスタ』は新たな東京の観光名所として多くの人を集めています。この東京駅再開発プロジェクトの最後として八重洲口に駅の左右に存在する「ノースタワー」と「サウスタワー」をつなぐデッキとして「グランルーフ」が誕生します。ここに旭鮨の天ぷら専門店『天喜代（てんきよ）』が出店することとなりました。

当社では、平成二三年の六月から九月にかけて『グランスタ』の一角で『天喜代』として天丼弁当の販売をした経緯があります。この時は約三ケ月間で二千万円以上の売上を上げ、この時の高評価が今回の出店に繋がった次第です。

二三坪の店内には五席のカウンター席とテーブル席二八席を要し、昼食需要に弁当を販売するスペースも設けています。メニューは他の天喜代グループ店舗のものを世襲しながら、観光客などのフリー客を掴む為に、インパクトのある、売り、になるような商品を開発中です。また営業時間が七時から二三時と長く、朝の時間帯には天ぷらそばを販売して、オフィスワーカーの朝食需要を取り込む計画です。昼にはランチ客向けに天丼や定食を中心とし、夜は呑み客を意識して旬の天ぷらや刺身、つまみなども充実させます。朝・昼・夜の三つの売り方をする店舗と考えております。

旭鮨の『天喜代』は現在下高井戸、相模大野の伊勢丹相模原店六階、藤沢小田急百貨店七階の三店舗を展開しております。しかし今回の東京の中心地への出店は、その知名度を飛躍的に上げる又とないチャンスです。新たな天ぷら事業のスタートとして責任者の泉第一営業部長も大変意気込んでおります。

オープンは九月二〇日(金)です。ご期待待ください。

平成二十五年度 新入社員紹介

【前列】
西村 海（聖蹟桜ヶ丘本館）
佐藤 武蔵（下高井戸本店）
田井 優樹（町田小田急店）
角田 直樹（聖蹟桜ヶ丘本館）
満山 千鶴（新百合ヶ丘本館）

【後列】
後藤 亮太（新百合ヶ丘本館）
篠 友和（下高井戸本店）
降旗 駿平（新百合ヶ丘本館）
杉田 勝彦（恵比寿店）
阿部 高久（成城学園店）

大江戸天丼

天喜代 東京駅グランルーフ店
店頭パース図

藤沢に居酒屋店舗

藤沢の小田急百貨店には現在『旭鮨』と『天喜代』の二店舗が営業していますが、今回同じフロアに居酒屋業態を出店することが決定いたしました。店舗の屋号や営業形態は、現在小池第四営業部長を中心に立案中ですが、『御さしみ家』で培ったノウハウを活かし、その進化形としたいと考えています。

九月二六日オープンを予定しております。

四月～六月の出来事

■旭会総会

四月二四日、当社業者会「旭会」の総会が新宿のハイアットリージェンシー東京で行われました。

先だって行われた幹事会より提出された議案

一、平成二五年度の新幹事選出

二、年会費制の導入

三、年一回の懇親ゴルフコンペ開催

以上が出席業者様の満場一致で承認されました。

その後、旭鮨の入社式・表彰式を挟んで、会員様の懇親を深める宴が催されました。

■平成二五年度入社式

平成二五年度入社式・表彰式が、旭会総会に引き続きハイアットリージェンシー東京で四月二四日に行われました。

今年度の新入社員は男性九名、女性一名。立嶋専務より社員章を授与され、一段と引き締まった顔で社会人としての第一歩を歩み始めました。

続く表彰式では、昨年度一年間で見習生資格試験一級に合格した三名、昨年入社の新入社員で優秀な者に贈る新人賞の三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、五店舗が表彰されました。主な表彰は以下のとおりです。

一級資格認定授与者
・岩田 雄樹（桜ヶ丘駅ビル店）
・高橋 佑輔（荻窪ルミネ店）
・高橋 泰弘（下高井戸本店）

新人賞
・福士 進（上野店）
・田上 剛志（藤沢天喜代）
・三好 千夏（吉祥寺BOTAN）

優秀店舗賞
〈一位〉日本橋三越店
〈二位〉御さしみ家ハルク店
〈三位〉桜ヶ丘駅ビル店
〈四位〉新宿ミロード店
〈五位〉吉祥寺BOTAN

衛生優秀店舗賞
〈一位〉恵比寿店
〈二位〉町田小田急店
〈三位〉八幡山店

また永年勤続一〇年の一五名、二〇年の一名、三〇年の四名に併せて表彰と金一封が贈られました。

今年は懇親会の鮨を一級取得の三名がにぎりました。
【右から】高橋祐輔君、高橋泰弘君、岩田雄樹君

■桜ヶ丘駅ビル店リニューアル

京王線聖蹟桜ヶ丘駅の耐震化工事に伴い、旭鮨の桜ヶ丘駅ビル店が移転する形でリニューアルオープンしました。今までと同じ京王クラウン街内ですが、改札口を出て正面通路の二軒目で人通りも多い絶好の場所となりました。また店内も効率よく席の配置が出来、カウンター六席、テーブル二二席を要します。

旧店舗が五月二八日まで営業、二日間の準備期間を経て五月三一日にオープンとなりました。売上は六月で前年対比一二〇%と好調な滑り出しとなっています。

■御さしみ家神田店閉店

『御さしみ家』神田店は、六月末日をもって契約を終了し、閉店いたしました。

見習生調理技術試験結果

四月二十三日合格者
〈七級〉豊田 裕太。
〈五級〉小岩 大樹。

五月二十九日合格者
〈九級〉今中 聡志。今野 盛
〈六級〉田上 剛志。豊田 裕太。
林 幸徳。
〈四級〉清 功樹。
〈二級〉鈴木 大輔。

六月二十六日合格者
〈十級〉角田 直樹。西村 海
〈八級〉田原 航輔。
〈七級〉高橋 豊。

祝 ご出産

東急吉祥寺店 小岩 大樹さんに、五月十日 長女 琉奈（るな）ちゃんが誕生しました。

オペラ五十三階店 澤田 輝明さんに、五月三十一日 長男 梨玖（りく）ちゃんが誕生しました。

健やかなご成長をお祈りいたします。

■編集後記

梅雨明けと共に猛暑に襲われた日本列島、連日三五度という日々が続いた時は本当に疲労困憊でした。こんな時はウナギでも…と言いたいところですが相変わらずの高嶺の花。気温が上がるのもウナギの値が上がるのもアベノミクス？