



旭鮨総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.245
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。

実りの秋を堪能して頂くために 秋満載の『先出し』を用意して

涼風と共に、実りの秋がやって来た。数多くの食材が、味、香り共豊に充実してきたが、それを受け容れる私達の味覚神経も、「食欲の秋」に相応しく、鋭く研ぎ澄まされしかも食欲になつてきている。

旭鮨では、この秋という季節を十分に堪能して頂くこと、知恵を絞って試作を重ねながら、お客様のご来店に備えている。

秋は周知の通り、穀物や果実など、



『秋を楽しむ先出し』の一例

- ・先出しをご覧になって、ご不明な点はお気軽に質問して下さい。
 - ・ご賞味後、ご感想をお聞かせ下されば幸いです。
- (先出しのメニューは、日によって変わり、店によって異なります。)

- 1、秋はキノコの季節で、市場には沢山出廻っています。しかし香り・食感など中々いいものが見つかりませんでした。そんな中で、新潟のある農家が素晴らしいマイタケを作っていることを発見しましたので、それを焼いて盛り込んでみました。
- 2、今まで加賀レンコンを使っていたが、この度霞ヶ浦の手造りに拘っている蓮田から、風味豊かなレンコンが採れているのを見つけました。今回蒸しただけのものを盛り込んでみました。
- 3、菊は秋を代表する花です。この花を目で楽しむだけでなく、舌でも味わってみようと思われたのが食用ギクです。これには山形県の「もってギク」に勝るものではありません。ポイルして甘酢に漬けたものを盛り込みました。
- 4、「秋ナスは嫁に食わずな。」と古くから言われるように、秋ナスは珍味です。普通鮨屋でナスは使いませんが、敢えて秋ナスを焼き田楽味噌をかけてみました。
- 5、秋の果物の一つにカキがあります。このカキをゴマソースで和えてみました。何とも不思議な味が味覚を刺激してくれました。
- 6、ヒカリモノと呼ばれるアジ、コハダ、サバなどはよく酢めしにします。タイやヒラメは、贅沢な昆布灸にします。これらを一口で食べられる大きさの押し鮨にして盛り込んでみました。

(旭鮨では、至らないながらもお客様と一緒に秋を楽しむとうと懸命に努めています。ご感想、ご意見などのほか、お気づきになられたこと何でも、お近くにいる従業員にお伝え下さいますようお願いいたします。)

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

《マグロ》
マグロもまた秋の深まりと共に美味しさを増していきます。豪快なマグロ一本釣りのテレビ実況放送ですっかり有名になった青森は大間の本マグロ漁。今年もそろそろ始まる頃だと思っています。確かにこの本マグロにはいい物が多くみられ、したがって美味しいうまいマグロの代名詞として大間の本マグロが使われるほど、一般に流布してしまいました。

しかしマグロは世界中の海で獲れています。養殖物も増えてきています。加えて冷凍技術や解凍技術の格段の進歩で味の差がほとんど縮まってきたて、世界のマグロ事情は日に日に変わってきています。

こんな中私は、勝浦、銚子、塩釜等に揚がってくる近海物のメバチマグロとキハダマグロに注目しています。

「マグロは美しいメバチマグロは、甘くてスツキリした味わいが特徴と言われるように、香りと共に爽やかさが感じられ、最近人気が高まってきた赤身を好む通人に愛されています。一方キハダマグロは、秋の深まりと共に脂が乗ってきて、上品で深い味わいの特徴としながらも、「脂もの」のキハダマグロは絶品です。」と言われるようになってきました。このキハダマグロは大変希少で、なかなか市場にも出回らないものです。何れも特徴豊かな存在で、本マグロと共にお客様に食べ比べながら楽しんで頂くとうと、旭鮨ではこの三種類のマグロを仕入れていきたいと考えております。商いにおいて大いに活用して頂きたいものです。

(株)アサヒタカノ 新役員人事発表

旭鮨の関連会社「株式会社アサヒタカノ」の臨時株主総会が八月二五日に開催され、代表取締役高野健明の退任と塚田康太郎の代表取締役就任が決議されました。その他役員人事も一新、新体制をもって新たな年度を迎えることとなりました。

(株)アサヒタカノ役員

代表取締役 塚田 康太郎
非常勤取締役 高野 健明
非常勤取締役 立嶋 重雄
非常勤取締役 丹羽 豊
非常勤監査役 高野 明久

〔挨拶〕

代表取締役 塚田 康太郎
この度、株式会社アサヒタカノの代表取締役就任しました塚田康太郎と申します。多くの方は聞き覚えのない会社名ですが、当社は旭鮨総本店の関連会社で、契約しているマレーシアのホテルグループへの生鮮食品輸出と旭鮨の社員寮を含む不動産管理を営業としております。

将来的には輸出、不動産事業共に商いの拡充を見込んでおりますので、旭鮨共々発展していきたいと思っております。

今後ともよろしく願ひ申し上げます。

ふぐの季節いよいよ

涼しさも時折感じられる頃になり、いよいよ冬の味覚「ふぐ」の季節が近づきました。旭鮨ではこの時期、ふぐ料理が文字通り商いの中心となるといつても過言ではありません。

現在「東京ふぐ連盟」の理事と「神奈川県ふぐ協会」の理事を兼任している立嶋副社長より「ふぐ あれこれ」を寄稿いただきました。

旭鮨がふぐを取り扱うようになって四〇年が経ちます。現在は三〇名のふぐ調理師が在籍しており、毎年三〜六名が受験しています。私自身、受験者の講習を任されていますが、東京都と神奈川県の実験管も任じられている手前、落第者はおさないう徹底した指導を心がけております。新卒求人の応募理由にもふぐ調理師免許が取得でき

七月〜九月の出来事

■ドライブレコーダー
旭鮨の全出前車両九台と魚河岸用トラック一台にドライブレコーダーが取り付けられました。

毎年のように大なり小なりの車両事故が発生し、今年の三月には新百合ヶ丘で人身事故まで起きてしまいました。この為保険会社とも相談し、運転者の意識の向上と事故の抑止を目的に、ドライブレコーダーを全社に導入することとなりました。

録画した動画は本部でチェックし、無謀な運転をしていないかなどのチェックも行います。安全運転を心がけてい주세요。

■うなぎ寿し
七月二九日、土用丑の日恒例の「うなぎ寿し」の販売が行われました。

今回は通常の愛知県産うなぎを使ったもの(二八〇円)と中国産を使ったもの(二二〇円)の二商品で予約を受けましたが、結果的に中国産の注文はほとんどありませんでした。やはりお客様は旭鮨に「本物」を求めており、味にこだわりのもっていらつしやるとい



平成二七年新春 おせち予約受付開始

二段重おせち 25,000円 (税込)
12月31日(水)お届け 限定1000個

毎年ご好評を戴いている新春のおせち料理の予約受付が10月1日より始まりました。昨年の献立内容を見直し、煮あわびは素材から変更するなどさらに味の追求をいたしました。旭鮨料理長会が一段と美味しさに磨きをかけたおせち料理です。ぜひご賞味ください。

【式の重献立】写真上
・紅白かまぼこ・杉板つつみ(餅)・野菜の煮メ・どんこ椎茸煮・ローストビーフ・栗きんとん・伊達巻・叩きごぼう・豚ばらコンフィ・わかもも甘露煮・スモークサーモン・干鰯煮

【式の重献立】写真下
・雁喉豆・クランベリークリームチーズ・子宝きくらげ・くるみ小女子・煮あわび・車えび甘煮・いくろ・いい鰯煮・焼き穴子・花餅でまり・パテドカンパーニュ・数の子・こはだ卵の花

またおせち料理には、旭鮨グループで使用できるお食事券5,000円分が同封されています。さらに11月末日までにご予約いただくと3,000円分の食事券もプレゼントいたします。ご予約はお早めにも。

詳しくは【旭鮨本部フリーダイヤル】0120-644-009

■来春の新卒者採用
九月一六日、来春の新卒者選考面接が行われ、男子九名・女子一名の合計一〇名の採用が決まりました。

平成二七年四月には旭鮨の新たな仲間として加わります。新たな人生の航



(写真は和良川)

【編集後記】
今まで社内報の「祝ご出産」にはお子様の出産日と名前を記載していましたが、これは社内報があくまでも旭鮨従業員と関係各社に限られているとの考えからですが、一方で店内に貼り出されるなどして外部の目にも晒されているのも事実です。先ごろのベネッセの個人情報流出事件もあり、改めてスタッフと討議し、今回の号からは名前などの詳細を掲載しないことといたしました。皆様のご理解の程、お願い申し上げます。



海に船出する彼らを応援したいと思ひます。

東京都調理師試験合格者

平成二六年度東京都調理師試験の結果が九月二九日に発表になり、今年は三名が合格になりました。

齋藤 晃宏(上野店)
高橋 豊(新百合本館)

見習生調理技術試験結果

七月三十日合格者
(八級) 後藤 亮太
(四級) 小林 拓哉
九月二十四日合格者
(三級) 馬場 幸成
九月二十四日合格者
市川 貴裕
小久保 祐奈
(七級) 後藤 亮太
(三級) 福士 進
(二級) 阿部 大樹

祝ご出産

東急吉祥寺店 小岩 大樹さんに、平成二六年六月 次男が誕生しました。

健やかなご成長をお祈りいたします。