平成26年 新年号

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.242

TEL03-3322-3334 FAX03-3327-3333 E-mail:a-honbu@asahizyshi.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。

新しい年を迎えて

新年あけましておめでとうございます

旭鮨総本店株式会社
代表取締役社長 高野 健明

昨年中は、旭鮨をご贔屓下さったお客様方、陰で支えて下さった取引業者の方々、そして、不況を乗り越えようと必死で勤めてくれた従業員の皆さん、本当に有難うございました。今年もまたよろしくご支援のほどお願い申し上げます。

また新しい年を迎えましたが、景気はどうなるでしょうか。テレビや新聞の経済状況の情報では、若干上向きつつも、まだまだ実感としては低迷状態のようです。

今年は午年ですので、何とかこの低迷状態を飛び越えて活気ある状況を作り出して欲しいものと願っています。

我が旭鮨では、今年も活動の大目標を

『お客様に喜んで頂ける店作り』

として、全社一丸となって突き進んでまいります。

食材の厳選

お客様に喜んで頂くには、先ず何と言っても美味しく見栄え豊な料理の提供がなければなりません。そのために板前達は、日夜必死になってその調理技術を磨く努力を続けております。

私達の店の主体商品は和食・鮨です。従って生の素材をそのまま提供することが多いのです。それぞれの季節の香りや美味しさをストレートに味わって頂こうとの願いからです。これは四季のハッキリした我が国の風土によって培われてきた世界に誇るべき日本の食文化の重要な部分です。

このことから旭鮨では、食材の選択には、常によりよい物をと神経を尖らせておりますが、最近は養殖物や海外のものが増えてきて、色々と混乱をきたしています。

昨今、食材名の詐称や産地の偽称が問題になり、テレビで責任者達が謝罪している場面が映し出されていましたが、これなどは、最近の複雑な食材事情から起こってきた現象だと思います。

今年もまた、寒ブリの季節がやってきました。寒ブリは全国で捕れますが、太平洋側よりも日本海側の方が上質とされ、特に富山湾のものが有名になっています。ところがその富山湾でも、氷見・宇出津等に揚がりますが、直切味わってみて、氷見のものの方が断然よいと、旭鮨では食材の選択にはこんな所まで拘っています。

おもてなしの心

お客様に喜んで頂くには、暖かく心の篭ったおもてなしは欠かせません。お客様の心を癒すおもてなしは、笑顔・心遣い・優しい話しかけ、だと思っていますが、中々私が思うようには運んでいません。

従業員全員での話し合いを徹底し、毎日少しづつでも向上していこうと努めていきたいと思います。

其の中で今年は、その日使われている食材について、特徴や産地等の知識を店の全従業員で共有することの徹底をはかりたいと思います。このことにより誰でも、お客様の前に料理を運んだ時

「このブリは、富山湾の氷見に揚がったものだそうでございます。香りも味も一番整っているとの定評ですので、お気に召しますかどうか味わってみて下さいませ。」

と、こちらから話しかけ説明が出来ます。そしてこれをきっかけにしてお客様とのコミュニケーションも密になり、和やかな雰囲気が醸しだせ、お客様が何を望んでいらっしゃるか、何をして差上げたらいいか読み取ることが出来、これがお客様に喜んで頂くおもてなしに繋がるものと思います。

おもてなしの心と言いますが、『心』は中々目に見えてはきません、態度や行動、特に優しい話しかけによって表していくしかないと思います。

今年は全社にこの流れが行き渡りますよう全力で努めていきたいと思います。

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

〈みんなの幸せ〉

私たちはみんな、支え合い助け合って生きてきています。一杯のご飯一切れのパンも、何百人、何千人もの様々な人の手を経てきて口にすることが出来ているのです。

我が旭鮨も、沢山の贔屓にして下さるお客様をはじめ、数え切れない様々な方々のご支援のお陰で成り立っています。特に直接の力として、日夜必死に働いてくれている従業員の皆さんのご苦労は、本当に有難いことと感謝しています。

何年か前から、「みんなで経営的視点に立って、意見を出し合おう。」と奨めたところ随分活気のある行動に変ってまいりました。大変嬉しいことです。「みんなは一人のために、一人はみんなのために」の実現が進んできたように思いました。

わが社は、**『お客様に喜んで頂く店作り』**を大目標に掲げていますが、お客様の喜びは、従業員の喜びに繋がります。従業員の幸せそうな笑顔は、お客様の心を和ませ、喜んで頂くきっかけになります。表と裏の関係で一体的なものだと思います。

このことからも私は、従業員の皆さんを幸せにしなければならない大きな責任を負っていることを感じます。従業員を幸せにしなければ、お客様を喜ばせることは出来ないからです。

具体的にどうしていったらいいか色々考えていますが、その一つに**『いつまでも安心して働ける旭鮨』**を目指しています。

世の中の高齢化は益々進んできています。政府も定年年齢の引き上げを指導してきていますが、とても十分とはいえません。

高齢者はみんな豊富な経験と共に優れた技術をもっています。体力的な面を勘案した職場作りをすれば、十分にその特徴を生かせるものと思います。

従業員のみんなが、楽しく働き甲斐を感じる職場作りを目指していき、従業員やその家族の皆さんに幸せになって貰いたいと願って努力していきます。

謹賀新年

取締役営業本部長 竹内 俊秀

昨年は従業員の皆様の大変な努力にもかかわらず、売上実績は伸び悩みました。営業のトップとして責任を痛感しております。今年は午年です。奔馬の如く駆け巡ってこの現状を打破していく所存です。

カウンター席では板前さんが知識と情報、そして技術をもってお客様に楽しんで頂いています。同じようにホール側でも専門的知識をもってお客様に接すれば、より感動していただけるのではないだろうかとの想いで平成二五年度は「ライブ感を醸し出す営業」に取り組んで来ました。「味」と言うものは、食する雰囲気・気分・体調などで異なってしまうものです。ここに重点を置き「リアルな情報」「専門店ならではの情報」、これらを武器に「ライブ感ある営業」でお客様の心の満足を追求してきました。

二六年度も継続して接客部門は強化して行きます。その代表的な考えはホール側の店長を増やすことです。現状のホール担当者から店長職に任命する集する考えもあります。そうして板前さんには職人道に徹していただき、美味しさを追求する環境を整え、一方ホール側は「お客様の心の満足」を第一とした接客を追求します。お互いが本道を追求することで、お客様を一番に意識した商いを強化して行きたいと考えています。

平成二五年に旭鮨総本店は天ぷら事業と居酒屋事業、それぞれの店舗を出店しました。新年にあたり、この責任者である二人の部長から寄稿していただきました。

あけましておめでとうございます。昨年は旭鮨の天ぷら事業として、大きな礎となる店舗「東京駅グランルーフ店」がオープンいたしました。下高井戸、相模大野、藤沢という地域から、いきなり東京のど真ん中への店舗展開でしたので、十分な準備期間かけて営業方針を練った上で挑みました。

見た目も奇抜な「天江戸天丼」を開発、メディアにも多く取り上げられたことでお客様が集中し、毎日行列が出来る上々の滑り出しでした。

九月二〇日のオープン以来売上は計画通りに推移しておりますが、まだまだ細かい改善は必要です。呑み客を取り込む為のサンプルケース修正など、細かいところの改善は随時行っています。

今後も天ぷら業態は新店舗出店を考えております。まずは東京駅店を中心に「天喜代」の知名度アップと信頼を得て、今年はさらに飛躍するよう努力していきたいと思います。

泉 第一営業部長

一〇月二日に小田急百貨店藤沢店の七階に「炭火焼 ぽたん」をオープンいたしました。今までは新宿小田急ハルク、神田、新橋と続いた「御さしみ家」を屋号とした居酒屋事業ですが、閉店した吉祥寺の「ＢＯＴＡＮ」への思い入れもあり、今回「ぽたん」という屋号を採用していただきました。

百貨店にある居酒屋ということで認知度が無い分、なかなか予定通りの集客とはいっていないのが現状です。ただ来店いただいたお客様はほとんどが満足され、次回来店のご予約をいただくお客様も少なくありません。お客様の評価は確実に上がっていると体感しております。

一二月からは多くのご要望をいただいた中で、串焼きを取り入れました。酒のお供のイメージが強い串焼きをアピールすることで、より多くのお客様の来店動機につながれば…という思いです。実際客数と客単価はこれ以降上がりつつあります。藤沢に「ぽたん」あり、を目指してスタッフ一同頑張っております。

本年もスタッフ共々、よろしくお願い申し上げます。

小池 第四営業部長

炭火で焼いた香ばしさも魅力の「炭火焼 ぽたん」の串焼き

6年目の「ふぐ蟹すし」

旭鮨の冬のおすすめコースとしてすっかり定着した「ふぐ蟹すしコース」。わかりやすいネーミングと、忘新年会に「ふぐ」「かに」「すし」の贅沢三昧というキャッチコピーが多くのお客様にアピールできた要因と考えられます。

もともとは2007年11月に聖蹟桜ヶ丘本館と中河原店の企画商品として考案されたのが始まりなので、今年で６年目になります。メニュー導入当初から両店舗で月間300食以上を販売し、明けた1月からは新年企画として５店舗を加えて1500食以上に販売が伸びました。翌2008年にはふぐちり鍋のない「すしたっぷりコース」、ワンランク上の「特選コース」を加え、12店舗で忘新年会コースとして実施いたしました。

昨年からは「ふぐ白子」を献立に加え更に魅力をアップ、東京都がふぐ調理師不在でも販売が可能になったこともあって実施店舗は17店舗まで広がりました。

「ふぐ蟹すしコース」は２月末までですが、1月5日からは「名残りふぐ」企画でさらにお得にお召し上がりいただけます。この機会にぜひ一度ご賞味ください。

ふぐ蟹すし 鍋コース　特別価格 4,725円
・ふぐ刺身　・たらば蟹　・にぎり３個　・ふぐちり鍋　・ふぐ白子　・雑炊

ふぐ蟹すし すしたっぷりコース　特別価格 4,725円
・ふぐ刺身　・たらば蟹　・ふぐ白子ポン酢　・ふぐ唐揚げ　・にぎり８個　・お椀

1/5からは「名残りふぐ」でさらにお得！
※詳しくは旭鮨総本店ホームページをご覧ください。http://www.asahizushi.com

一〇月～一一月の出来事

■旭会懇親ゴルフコンペ

一〇月二三日、台風二七号が近づく曇り空の下ではありましたが、旭会の親睦ゴルフコンペが桜ヶ丘カントリークラブで行われました。

一八の会員業者様から二一名のご参加をいただき、旭鮨の社長以下役員などを含めて合計三一名、八組の盛大なコンペとなりました。日頃は商いでのお付き合いしかない間柄もグリーンの上では別、笑顔がこぼれる中、和やかな雰囲気でプレイは進みました。競技は新ペリア方式で行われ、有限会社山田家具店の山田社長がみごとに優勝されました。

コンペの後は旭鮨の聖蹟桜ヶ丘本館に場所を移して懇親会が行われました。参加業者様に加えて今回参加できなかった会員様からも賞品を協賛いただき、表彰式も大変盛り上がりました。

会ではこの懇親ゴルフコンペを年の行事として考えております。ぜひ今後も多くの会員業者様に参加していただきたいと思っております。

■新百合別館で盗難

一二月一三日、新百合別館のスタッフが出勤し、店内の金庫を開けたところ前日の売上と釣り銭分の約三〇万円が無くなっているのを見つけました。ただちに警察へ通報、現場検証を行い、現在は捜査中です。年の瀬になると物騒になると言いますが、日頃からの金銭管理のあり方など改めて見直す機会にもなりました。

全店には一先ず管理の徹底の指示が営業本部長よりでました。

■築地市場近況

年末に向けて商いのピークを迎える築地市場ですが、ここ数年閑散の度合いが進んでいるように感じます。一二月の市場の休み前といえば、正門前には入場する車が列を成すのが当たり前です、昨年まではその風景が見られたのですが、今年はまったく列もなくスムーズに入場ができるのです。場内の人も目に見えて少なく、ここ数年で増えた空き区画も店頭に物やゴミが置かれ、閑散とした雰囲気に輪をかけている状況です。

一方で場外は相変わらず盛況です。特に寿司店は明け方から行列ができるほどの人気で、これから年末にかけては買い出しのお客様でさらに混雑が予想されます。

経済が上向いていると言われている中で、築地市場は閑散と盛況という二つの様相を見せています。「産地直送」といった近年の流通形態の変化もありますが、七年後の東京オリンピックに向けた移転問題も含めて、これからが正念場になると感じる平成二五年の年末です。

※この記事は仕入部の担当者にインタビューしてまとめました。

見習生調理技術試験結果

一〇月三十日合格者

〈八級〉 満山 千鶴。 今野 盛。
〈七級〉 角田 晃宏。
〈六級〉 齋藤 晃宏。
〈五級〉 竹下 和孝。
〈四級〉 豊田 裕太。
〈三級〉 長島 裕之。 福士 進。

一一月二十七日合格者

〈九級〉 佐藤 武蔵。 篠 友和。
〈八級〉 阿部 高久。 降旗 駿平。
〈七級〉 佐藤 裕介
〈三級〉 長島 裕之。

※一二月は繁忙期のため、見習生調理技術試験はおこなわれません。次回は平成二六年一月二九日の予定になります。

祝 ご結婚

聖蹟桜ヶ丘本館 小笠原 翔也さんが一一月一九日、はる香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】

年末恒例の今年の漢字が、一二月一二日に清水寺本堂で発表になりました。

平成二五年の漢字は「輪」でした。東京五輪の招致、楽天優勝による東北地方での歓喜の輪などがその理由です。いろいろな出来事があった一年ですが、明るいニュースから選ばれたことは喜ばしいことです。

過去にはオウム事件のあった平成七年は「震」、和歌山毒物カレー事件の平成一〇年は「毒」、米国の同時多発テロの平成一三年は「戦」といった辛辣な文字が選ばれています。

さて、平成二六年はどんな漢字が選ばれる一年になるでしょうか？