

下高井戸



旭鮎総本店

旭鮎総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.243
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。

新しい年度に向けて

旭鮎総本店株式会社
代表取締役社長 高野 健明

また新しい年度を迎えました。心新たに挑戦していきたいと思ひます。最近の経済状況をみますと、一部大手企業のベースアップや中小企業の景況感の改善など、少しずつですが、景気の上向き傾向が感じられます。しかし消費税が八パーセントに引き上げられました。この増税に伴う経済への悪影響がどんな形でいつまで続くか、注意深くみつめ、的確に対応していかなければならないと思ひます。



3月29日 五分咲きの桜の下で行われた下高井戸の桜祭り

我が旭鮎でも昨年度は実に厳しい年でしたが、全従業員の懸命な努力と、ご最厚ぐださったお客様方のご支援、さらには銀行さんや取引業者さん方の一方ならぬご援助のおかげで何とか切り抜けることができました。本当に有難うございました。詳細については、平成二十五年度業績報告会で申し上げます。

今年の新社員は諸般の事情により最少の二名です。少数精鋭です。しっかりと修業し立派に成長して欲しいと願っております。

旭鮎は永年「お客様に喜んで頂ける店づくり」を大目標に掲げて精進してきましたが、今年は更に具体的に「旭鮎は旨い！」と、お客様に言って頂ける店づくりを目指したいと思ひます。

一口に「旨い」と言いますが、この言葉は実に大切な内容を多く含んでいます。それをしっかりと受け止めて努めたいと思ひます。

先ず味がいいことは当然ですが、これだけではありません。見栄え、美しさが加わらなければなりません。それには盛りつけの妙だけでなく、食器や調度品の調和ある取り合わせも大切になってきます。更に店の雰囲気、笑顔、豊かに気配りの効いたおもてなしに加えて清潔さなど、お客様の心を癒す要素も「旨さ」として欠かせない大切な内容です。

それぞれの部署で、自分は何をしていけばよいのかよく考えて努力していつて欲しいと思ひます。特にお客様との会話は、対面販売の仕組みが色濃く残っている館屋においては大変重要で、不可欠な要素です。ですから、食材の産地や旬など、板前だけでなく全員が熟知するまでよく勉強して臨んで欲しいものと思ひます。

今年一年この「旨い」を徹底的に勉強し、実践して下さい。この努力がお客様様の心に浸透し、結果として「お客様様に喜んで頂く店」の実現に近づき、更に旭鮎の知名度が高まる礎石になっていくものと信じています。



旭鮎の新太巻

旭鮎特製太巻がこの4月11日よりさらに美味しく変更になりました。栃木県壬生産の干瓢は太巻専用の味付けにし、玉子焼、椎茸などのバランスをより高めました。海苔の風味もどこか昔懐かしい感のある新太巻です。一本1800円(税別)

私は思う

(豊富な経験)

経験はその人の財産だと思います。したがって沢山の経験があればあるほど、その人の財産は豊かになっていると解していいのではと思っております。

人を評価するに当たっては、まずその人の履歴書を見てその経歴を調べます。どんなことをどれ程して来たかによって、これから何が出来るか、その大体を推し量ることが出来るからです。

豊富な経験に付きものとして、優れた技術があります。長い間同じことを繰り返し行っていたら、それが自然に身につけてしまったという例です。ところが同じようしていて、産地の違い、季節の違い、その日の天候の違いなどほんのちよとした差によって微妙に処理方法を加減していかなければならないものがあります。

その代表として館屋には、アナゴの味付けに使うツメがあります。簡単に言うとツメとは、アナゴの煮汁

私はこう思ひます。皆さんはどう思ひますか。

代表取締役社長 高野 健明

を煮詰めて、古いものと合わせて作ったアナゴ用のソースですが、通り返のレンジではとてもモノにはなっておりません。煮るアナゴの量や質、残っている古いツメの量、補う調味料の按配加減などなど、その日によって微妙に違ってきます。この違いの上手な調整役は磨き抜かれた舌の味覚と、経験から培われた「勘」以外にはありません。

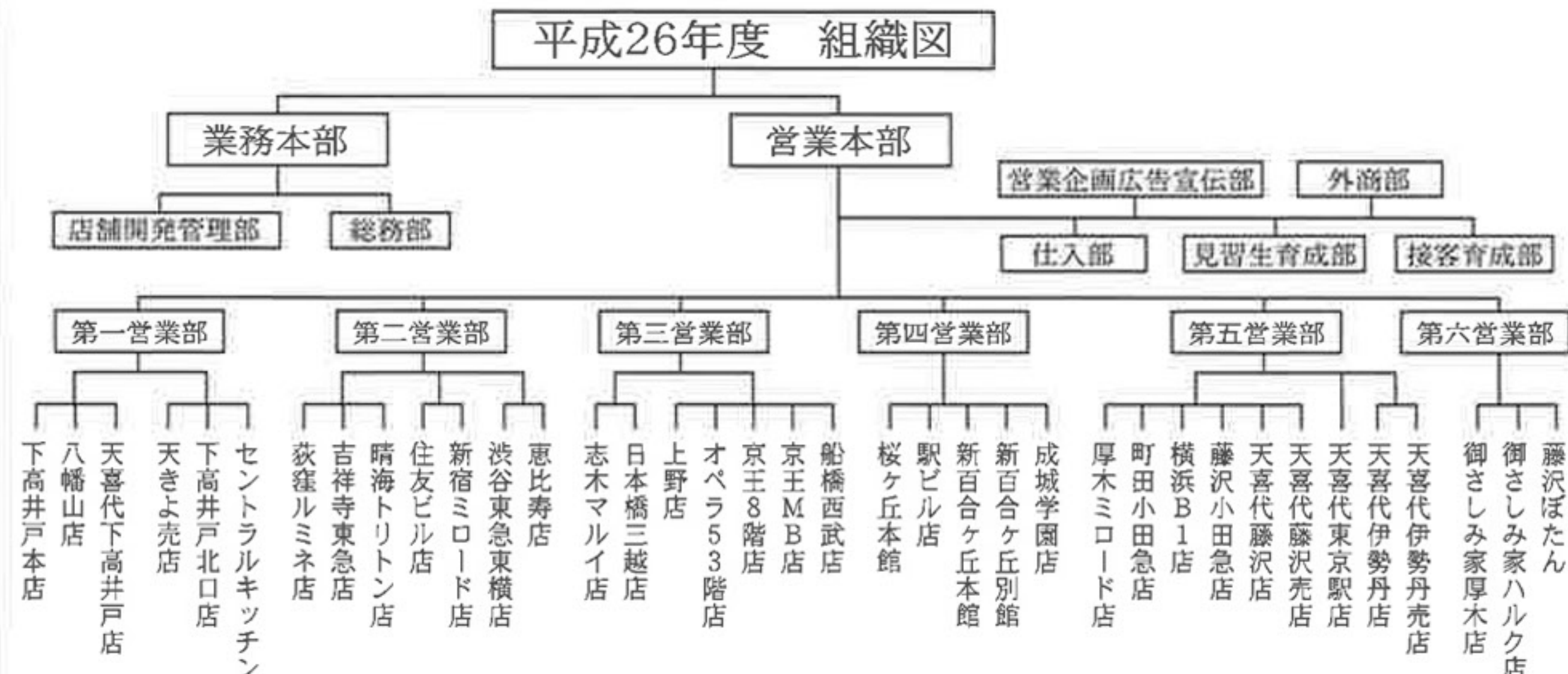
旭鮎では豊かな経験と鋭い勘をもったベテランの職人が、専門にこの業務についています。このような経験や勘に頼らなければならぬ分野は、まだまだたくさんあり、それぞれ特徴を生かして合せて努めていることで成り立っています。

活力旺盛な若者と、経験豊富な年配者が手を携えて、補い合っていく理想的な職場を目指すために、私は、いつまでも働きたいという意欲のある高齢者の方々の力を借りて行きたいと思っております。

新年度にあたり

取締役営業本部長 竹内 俊秀

平成二六年度のスタートにあたり組織を変更いたしました。四名の営業部長に新たに二名を加えた体制に変更しました。



この目的は部長がより細部に亘り担当店舗の現状を掌握し、きめ細やかな指示やアドバイス、そして導きが出るようにする為です。指示は出せても実際に行われているのか否か。実行されていたらその実態が求めている形に成っているか否か。そして異なる場合には店長が理解出来るように導き、指導を強化していく。このようなプロセスを今まで以上に強硬なものにして行きたい考えです。もちろん私の指導性もより高めなくてはなりません。現在週二日に部長会議を開催し、私と六部部長の意思の統一と部長同士の横の繋がりを図っております。

また営業の要である広告宣伝を独立させ、後藤取締役営業本部長が担うことといたしました。これは広告宣伝は営業と一体になつてこそ求める効果がある。後藤取締役営業本部長は、営業企画広告宣伝部長 後藤 利美

新たに立ち上げた営業企画宣伝部は、私が営業部副部長と兼任していることが何よりも強みだと思っております。旭鮎の強みである「仕入れ」「技術力」また「商品開発」といった部分を直接的に販促につなぐことが出来ます。また週二回の部長会議の中でより現場の状況や声も把握できます。月別曜

一月〜三月の出来事

■おせち始末記

昨年末販売のおせち料理は、当社にとつては厳しい状況となりました。

一昨年より自社製造に戻し、二段重のみで一〇〇〇個を完売できたことを踏まえ、今回も献立内容は一部変更しましたが同じ二四九〇円で一〇〇〇個販売を計画しました。しかし販売開始から受注数量は伸びず、当社は該当しませんでした。おせち料理全体に厳しい目が向けられる状況になりました。

この為営業本部長の判断で急遽製造予定数を八〇〇個に下方修正し、結果何とか八〇〇個を販売することができました。この判断で食材調達面で無駄が出ず済んだことは、自社製造にしたいひとつの利点とも言えます。

大晦日の配達は問題なく、一部同じ重が二個届けられたといったクレームもありましたが、内容については多くのお客様から高評価を戴きました。今年の年末に向けては様々な角度から検証して計画を練っております。

■恵方巻始末記

節分の日恒例の「恵方巻」は全社で約三〇〇〇本、「海鮮巻」は約八〇〇本を販売いたしました。恵方巻も日本人の

習慣としてすっかり定着し、すし店だけでなくスーパーからコンビニ、ケーキ店がロールケーキをこじつけて販売するなど多種多様になりました。

一〇級 茂木 重太
九級 後藤 亮太
七級 角田 直樹 宮下 裕史
二級 山住 圭佑

二月二六日合格者
九級 茂木 重太
三月二六日合格者
六級 齋藤 晃宏
四級 小岩 大樹
三級 阿部 大樹

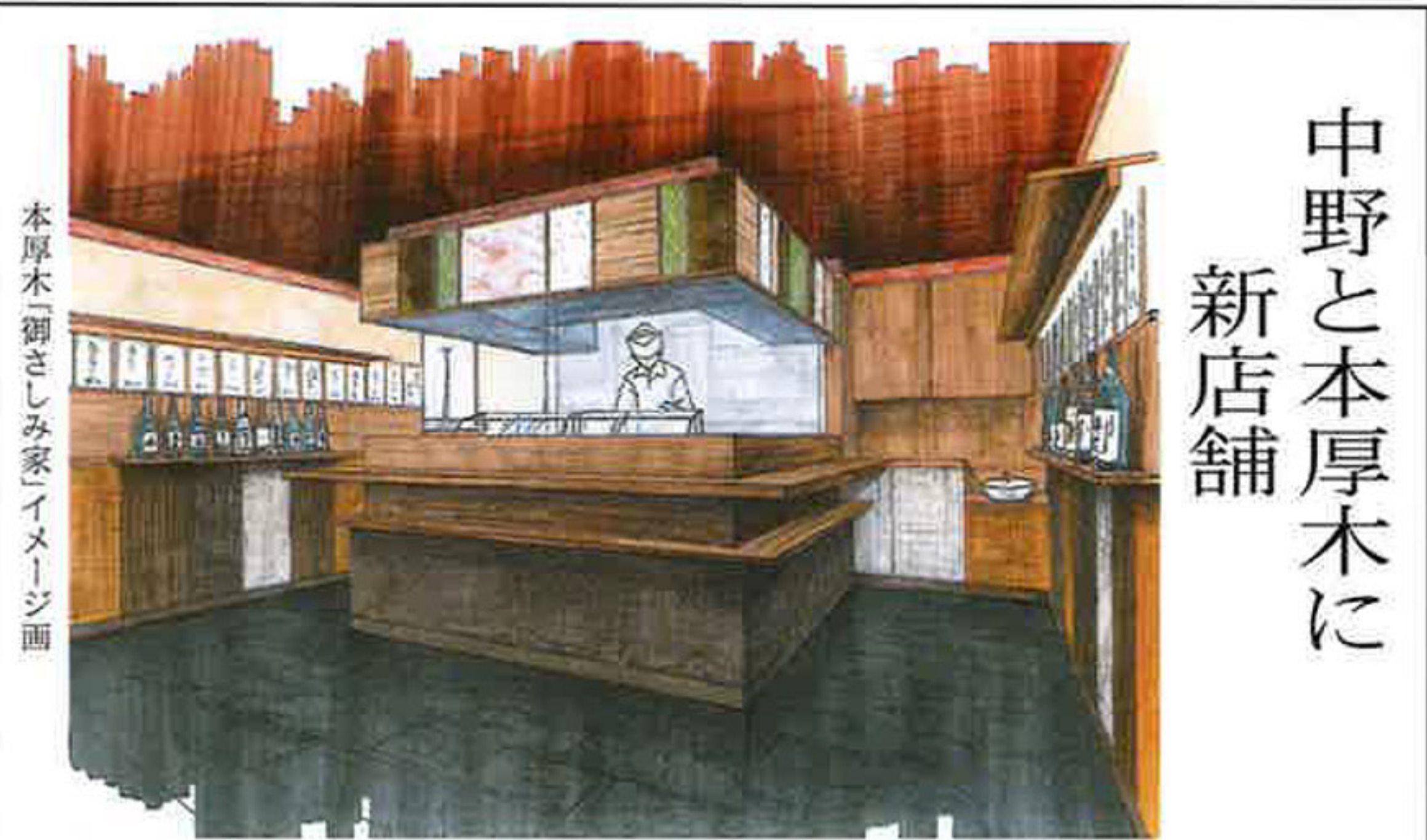
祝ご出産

上野公園西郷会館B1店 高橋 正樹さんに平成二十五年十二月二十五日 長女 七聖(ナナセ)ちゃんが誕生しました。
聖蹟桜ヶ丘本館 小笠原 翔也さんに、平成二十六年二月十三日 長女侑那(ユウナ)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】

二月は旭鮎総本店の決算月です。元々飲食店にとって二月は売上低迷時期なので当社もいかに赤字を少なくするかが主眼となっていました。そこにあの大雪。しかも二週連続です。天候に左右される側面が大きいのも飲食店の性ですが、それにしても大打撃でした。雨・二モマケズ風・二モマケズ雪・二モ夏ノ暑サ・二モ負ケヌ...といきたいものです。



中野と本厚木に新店舗

本厚木 御さしみ家イメージ画

旭鮎の居酒屋業態「御さしみ家」は平成22年の新宿ハルク店オープンを皮切りに、新橋店、神田店と展開していきました。しかしハルク店以外は路面店の為、如何に売れるかを優先し過ぎ、地域に根付いて地域に愛される店作りを怠っていたことで閉店せざるを得ませんでした。今回5月24日(土)にオープンする「御さしみ家 ばたん」は本厚木駅東口改札口を出てすぐ、人通りの多い立地となります。閉店した二店舗を大いに反省し、地元のお客様が気軽に立ち寄り、酒と肴を楽しむよう地域に根付いた店を目指します。

また中野駅から徒歩一分の立地の居抜き物件を契約、ここを「天喜代」として5月にオープンする予定です。こちらも昨年オープンした東京駅店での経験を活かし、地域性を重視した店作りを計画しております。中野という当社が新たに進出する地域であり、今後二店舗目、三店舗目と展開できるように長く地元で愛される店にしたいと考えております。まもなくオープンです。



道路のあちらこちらに雪だるま(2月8日撮影)