



旭鮎総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.244
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。

新年度にあたり

社内報前号の竹内営業部長の言葉にありましたように、平成二六年度より営業部の体制は四営業部から六営業部に変更しました。今号では新たに任命された二名の営業部長より抱負を寄せて戴きました。

・第四営業部長 石崎 光

下高井戸地区の本店、北口店、天喜代、天喜よ売店、セントラルキッチンに八幡山店を加えた店舗を担当しております。業態は様々ですが、その中でも地域性を活かした人員の活性化を強める考えです。またそれぞれの店舗が地域のお客様に愛され、期待されている以上の商品作り出す体制作りを目指します。

中心にあるのは下高井戸本店です。総本店に相応しい商品と接客、清潔で快適な空間提供をまずは確立することが第一だと思っております。そしてスタッフ一人一人が利益意識をもって商いをすることも大切です。

人材育成も大きなテーマです。現在第一営業部には副部長が不在ですし、私自身も本店・天喜代の店長を兼務している状況です。次世代の管理職者を育てることが営業部の組織として確立する重要な要素だと認識しております。



平成二六年度
新入社員

市川 貴裕
埼玉県出身
聖蹟桜ヶ丘本館配属
小久保 祐奈
埼玉県出身
新百合ヶ丘本館配属

夏を楽しんで頂くために 食材の厳選と調理の研究

我が国は、四季のハッキリした気候風土の中にある。したがって私たちは古くから、大変変化に富んだ春夏秋冬、それぞれの季節に適合した生き方を選んで生活してきた。
特に食材は四季それぞれ、実に豊富な種類に恵まれている上、贅沢なこと



に私達は、その中から旬(魚介・野菜、果物など最も旨くなる時季)のものを選んで楽しんで頂きたい。これが『日本料理』の原点である。日本料理は旬の素材を生かすことに腐心し、季節を味わい季節を楽しむことを目的として、世界三大料理に並び称さ

四月～六月の出来事

課題は大変多い現状ですが、よりスピーディーにより確実に歩みを進めて行きたいと思えます。よろしくお願い申し上げます。

・第四営業部長 神鷹 英二

この度、第四営業部の部長職を任命戴きました。この営業部は聖蹟桜ヶ丘本館、新百合ヶ丘本館という大型店二店舗を含め、ほとんどが路面店で構成されております。テナント店舗のように百貨店や施設のお客様を呼ぶ構造にはなっていないので、販促活動が売上には大きく影響いたします。現在は地域情報誌やDMなどを使って、効率良く集客できるように努めております。出前を行っている店舗が三店舗あり、特に車両の事故には常日頃から十分注意をはらっております。大型店は利益の幅も大きく、社としても要となる店舗です。事故ひとつでせっかく積み上げた利益が消し飛んでしまうことの無いようしたいと思っております。路面店の主力のお客様は近隣のご家族です。誕生日や記念日など、ご家族が思い出に残るお食事の時間を提供できる店作りを目指して行きます。その為の「料理の美味しさ」「心のこもったサービス」お店の良い雰囲気は、これから追求していきます。今後ともよろしくお願い申し上げます。

業績報告会

昨年までの「旭会総会」旭鮎入社式・表彰式」を今年は「業績報告会」としてまとめ、四月二八日に昨年同様、新宿ハイアットリジェンシーにて開催いたしました。
当社の平成二五年度業績報告及び二六年度事業計画に続き、旭会の年次報告、新入社員紹介、平成二五年度表彰式が行われました。

表彰者は以下の通りです。
○見習生調理技術資格試験一級取得

鈴木 大輔(住友ビル店)

山住 圭佑(下高井戸本店)

長澤 泰宏(上野店)

○新人賞

角田 直樹(桜本館)

満山 千鶴(新本館)

○平成二五年度優秀店舗賞

二位 新宿ミロード店

三位 オペラ五三F店

四位 日本橋三越店

五位 御さしみ家ハルク店

五位 住友ビル五〇F店

○平成二五年度衛生優秀店舗賞

二位 恵比寿店

三位 京王八F店

三位 町田小田急店

夏を楽しむ食材一覧

夏を旬とする食材を中心に、夏を楽しんで頂けるものを、沢山の食材の中から厳選してみました。是非ご賞味下さいませようお勧めいたします。

魚介類

- ・ハモ。夏を旬とする食材の代表。天草・大矢野産の黄金鮎がみごと。
- ・トラフグ。能登七尾の天然もの。冬のものと限定せず夏のものもまた珍味。
- ・つゆイワシ。この時期に近海で捕れる小型のイワシ。魚臭さがなくなり爽やかで、トロイワシと呼ばれるくらい、室戸産、綾子産がおいしい。

- ・花鮎。エラの部分に赤い点があるので血鮎とも呼ばれる。高知県土佐産の天然もの。
- ・アジ。何処でも近海ものとして捕れるが、鹿児島の出水、山口の仙崎ものが美味しい。
- ・つゆイサキ。梅雨イワシと共に夏の珍味。山口の萩のものがいい。
- ・麦イカ。麦が実るこの時期に捕れるマイカの子供で、夏の深まりと友に能登から秋田、青森と産地が北上していく。
- ・夏イカ。夏のイカの王様と呼ばれるアオリイカ。千葉の勝浦産、神奈川横須賀の佐倉産。
- ・カレイ。冬のヒラメに夏カレイと呼ばれるように夏のカレイは絶品。茨城、宮城沿岸ものがよい。
- ・太刀魚。千葉竹岡や横須賀の小湊に揚がる太刀魚は、刺身ばかりでなく焼いても天ぷらにしても、炙ってにぎりにしてもよい。
- ・ゴマサバ。夏になって、ゴマサバに脂がのり旨みが増してきた。小栗産、三重の鳥羽、尾鷲。
- ・スズキ。夏の白身魚の代表。全国で捕れるが茨城大洗、千葉綾子のものがよい。
- ・アワビ。貝の王様。実の硬さを避けて、宮城、岩手産を用意している。
- ・アオヤギ。東京湾の水質がよくなり、大変いいアオヤギが取れている。鮮度管理を十分に木更津産を仕入れている。
- ・アユ。長良川産の天然アユ。

野菜、果物

- ・ジュンサイ。秋田の三種町産。暑さの中でも爽やかさが味わえる逸品。
- ・ナス。博多の長ナス、熊本赤ナス。愛媛の瀬川ナス、山形のサファイアナス。
- ・ハス。6月に採れる徳島産の蓮根。細目が味も香りも絶品。
- ・タマネギ。淡路島産の特大もの。
- ・宮崎のマンゴー。
- ・山形のサクラランボ。

私は思う

(天然鮎)

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

夏の食材の代表的なものに若鮎があり、今年も六月に全国の川で解禁になりました。それに合わせて、養殖アユが市場にも出回ってきました。が、「香魚」と呼ばれるアユ独特の香りや身のしまりにおいて、天然物にはとても適いません。更に調べてみると天然物でも、岐阜県長良川の若アユが最高だと言ったことが分かりました。
早速、今年は是非、長良川の天然物をお客様に味わって頂くとうと手配しましたところ、これは漁獲量が需要に追いつけない貴重なものになっていて、入手は大変困難になっていくことが分かりました。
「やはり諦めざるを得ないのか？」と、思っていたところ、三〇年も昔から付き合っている「つかさサンブル」の田中社長さんが岐阜出身だという情報を得ました。直ぐ連絡を取って見ますと、「毎年シーズンになると、ヤナ漁の権利を買い、地元の人達とも交流を深めている。」とのことで、私の申し入れも快く引き受けて下さいました。
かくして今年は、日本一の長良川産天然アユの味を楽しんで頂けるようになり、夏を楽しんで頂く素材を一つ増やせました。しかしながら数量が少ないので、果たしてどの程度お客様の需要にお応えできるかと心配しています。
それにしてもこの度は、思いもよらない方から助け舟を出して頂きまして。私は、長い間に沢山の人々とお付き合ひさせて頂き、ご支援を受けて生きてきました。ありがたいことです。感謝の気持ちを忘れずに、これからも益々大事にしていかなければと思います。

祝ご出産

東急吉祥寺店 小柳 好徳さんに、平成二六三年三月二十八日 三女 凛香(リンカ)ちゃんが誕生しました。
新宿ミロード店 牧田 圭樹さんに、平成二六四年四月九日 次男 昂樹(コウキ)ちゃんが誕生しました。
聖蹟桜ヶ丘駅ビル店 岩田 雄樹さんに、平成二六五年五月十六日 次男 卓(コウ)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。



訃報

新百合ヶ丘本館 植竹 義公さんのご母堂 さい様が 四月六日にご逝去されました。
オペラ五三三階店 名取 美和さんのご尊父 敏さんが 五月二十三日にご逝去されました。
晴海トリトン店 中村 寛さんのご尊父 正継さんが 六月十二日にご逝去されました。
天喜代 下高井戸店 山口 恵資さんのご母堂 佐和子さんが 六月十三日にご逝去されました。
謹んでお悔やみ申し上げ、心よりご冥福をお祈りいたします。

【編集後記】

日本列島は梅雨に入り、局地的な大雨やヒョウなどの天候不順が続いています。二月の大雪同様、飲食店にとっては大きな売上減につながってしまします。またこの時期に気を付けなければいけないのが食中毒です。食中毒が発生した店は一定期間の営業停止ばかりではなく、お客様の信用を取り戻すまで長い時間がかかります。衛生管理には特に気を付けたいこの頃です。

祝ご結婚

晴海トリトン店 店長 中村 寛さんが三月十四日 祐子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。