



旭鮪総本店

旭鮪総本店株式会社 東京都世田谷区赤堤4-40-8 NO.246
TEL03-3322-3334 FAX03-3327-3333 E-mail:a-honbu@asahizushi.com

新しい年を迎えて

・フク(福)を呼ぶ年を願って

旭鮪総本店株式会社
代表取締役社長 高野 健明

明けましておめでとうございます

今年こそ景気の回復を俟って、みんなで幸せを噛み締めたいものです。先日所要で山口へ行ってきましたが、あの界限では、フグのことをフクと呼んでいます。何故か聞いてみしたら、「フグは猛毒を持っている魚ですが、その毒を取り除けば実に美味しい魚です。呼び名もフグでは『不遇』や『不具』に通じ縁起のよいものではありません。だからフグの体から毒を取り除いた



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。

新年のご挨拶

新年あけましておめでとうございませう。本年が皆様にとってより良い一年になりますよう願います。

増税を機に冷えたんだ消費動向の影響を受け、昨年は旭鮪も非常に厳しい営業を強いられました。社員の皆様にはその労に報いることが出来ず、経営陣として責任を痛感しております。

幸い秋以降には売上も回復傾向にあります。この時期、私の頭には「技術の棚卸」という言葉がキーワードとしてありました。これは旭鮪が持っている技術力をもう一度見直し、整理してお客様にアピールする武器にしようという考えです。例えば「ねずみ大根」と呼ばれる辛味大根を擦りおろし、マグロの脂の多いにぎりに添えます。そうすると脂分と大根おろしの辛味が絶妙にマッチした味わいになります。またイカのにぎりは包丁で切れ目を入れた「松笠」にする、と「白」色のにぎり鮓が見た目も艶やかになります。

このような技術、ひと手間で商品の価値観が上がり、お客様を目をひき、食べたお客様がもう一度来店したいと思ってくれるのでは、と考えております。



町田に期間限定で天ぷらの売店

小田急百貨店町田店の地下食品売り場が11月13日(木)、リニューアルオープンしました。22年ぶりの全面改装で、南北に貫くメイン導線を作り回遊性を高めたり、売り場全体を白基調として清潔感を高めたり、店舗の什器などに統一感を持たせるなど、従来のデパート地下を脱却するコンセプトとなっています。

当初、天ぷら店は他の企業が出店する予定でしたが、諸事情によって遅れることになり、当社の「天喜代」1月末までの期間限定での出店依頼がありました。丁度大晦日をまたぐことになり、この日は一年で天ぷら惣菜が一番売れる時期でもあるので当社としても売上増につながると判断、また百貨店のレストラン街で長く旭鮪が商いをしている関係からも依頼を受けることとなりました。オープン当日は各店が記念メニュー等を用意していることもあり、約1500人のお客様が百貨店に詰め掛け、行列を作りました。小田急百貨店町田店の全体の売上の35%を食品売り場が占めるというほどの顧客支持もあり、売り場は大変な混雑となり、ゆったり広めに作られた通路もスムーズに歩けない状況になりました。当店の商品の味はもちろん、陳列方法も見たい目を重視するなどし、万全を期して臨みました。今のところ計画以上の売上、オープン以来先頭立って指揮している泉第五営業部長も胸を撫で下ろしています。

す。間もなく創業九〇年を迎える旭鮪総本店。永年蓄積されたこの「技術」が今後の発展に必要な礎の一つになるでしょう。

と売上を確保できる状況になって来ました。今年は一〇月に予定されていた消費税率八%から一〇%への増税が見送られる公算が高いです。年末へかけての増税は飲食店には大きな影響を及ぼします。これは意味ひと安心です。ただし昨年のように二月の週末に二週続けて大雪が降るようだと二月末の決算も厳しいものになります。なんと今期も決算を良い成績で終え、その後も実りある一年にしたいものです。

皆さんと共に一致団結してこの一年を乗り切りたいと思っております。専務取締役 丹羽 豊

一〇月〜二月の出来事

■駒澤大学で当社社長が講演
十一月六日、駒澤大学経済学部で旭鮪総本店(株)高野社長が講演を行いました。これは駒澤大学による「学生の社会的・職業的自立を図る」授業のひとつで、数年前から昭和信用金庫が「地域の活性化」の観点から協力している取組であり、同信用金庫からの依頼により実現しました。

■全国信金フェア出店
全国の信用金庫が主催した「信金発」地域発見フェアが十一月二日、一日の両日、東京ドームにて開催されました。これは全国各信用金庫と取引のあるイチオシ企業と物産を一堂に集め、ビジネスチャンスを作り出そうというものです。当社もこのようなビジネスマッチングには過去参加した経験があり、これをきっかけに現在もお取引が続いている業者様もいらつやいます。

見習生調理技術試験結果
十一月二十六日合格者
(六級) 後藤 亮太
十一月二十六日合格者
(十級) 細川 勝志
(七級) 今野 盛
(五級) 齋藤 晃宏
ふぐ包丁師試験合格者
十一月二十六日発表の平成二六年度神奈川県ふぐ包丁師試験に一名合格いたしました。
野崎 泰弘(藤沢店)

【編集後記】
平成二六年度の世相を表す「今年の漢字」が二月二日に京都清水寺で発表されました。今号の新年のご挨拶にも話題になっていたように、「税」が昨年の漢字に選ばれました。そういえば一七年ぶりの消費税率引き上げと経済の低迷、その後の一〇%への引上げに対する議論など「一年中」税の話題が取り沙汰された気がします。さて平成二七年はどんな一年になるのでしょうか。



生の育成制度や高齢化社会向けの働き方など多岐に亘った話をいたしました。最後には質疑応答が行われ、約八〇分の講義時間はあっという間に終了しました。

約四〇名の受講者は四年生が多く、すでに就職先が決まっていると聞いていました。おそらは当社のような飲食店に進む方は少ないと思いますが、「職業観」という意味では異業態の経営者の話を聞くことは意義があったと思われまふ。

祝ご結婚
ルミネ荻窪店 高橋 佑輔さんが十月十一日、ゆかり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。

訃報
天き売店 小川 真理子さんのご母堂 徳子様が 十月二十二にご逝去されました。
藤沢七階店 岡田弘さんのご母堂 富紀子様が 十一月七日にご逝去されました。
天喜代藤沢店 多田 清二郎さんのご母堂 アサさんが 十一月十一日にご逝去されました。
総務部長 赤池 司さんのご尊父 憲雄さんが 十一月二十八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。

フクチリ。昆布の出し汁でフクの切り身を野菜と共に煮て、刺身の時と同じ酢醤油で食べます。
このフクを煮た残り汁に「飯を加えて作るフク雑炊も絶品です。」
更にフク料理の定番ですがフクの唐揚げがあります。またフクのひれ酒も嗜好品として乙なものです。なおフクの白子料理もありますが、これは珍品として中々お目にかかれまふ。



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

(経験は力なり)
先日テレビの中で、熟練工が大量に定年を迎えて一度に退職していった会社の例が話題になっていました。新年度になって、予定通り欠員が補充されて、人員に不足なく、むしろ若返って活気が出てくるのではと期待されていたのです。

一人前にはなれない」というほどに、高度な技術が必要とする職人の世界では、意外なほど経験年数が力になっている場合が多いのです。
この旭鮪においても、高齢者の数は年々増えてきています。そして目に見えないところで、大きな牽引力になったり、偉大な指導者になったりして尽くしてくれています。私は、この経験で培われた秘めた力に期待しているのです。経験は力なりです。

幾つになっても、常に若い者の師表に立っていることを意識して、意欲的に努めていって欲しいと期待しています。