

- V-トピックス
 - ・カルビ屋大福呉店 新装開店
 - ・親和会ハワイ視察 参加レポートより
 - ・勤続10年報奨旅行より
 - ・フラワーオープンセミナー参加
- リレーメッセージ
- お客様の声
 - ・社長へのハガキ&アンケートより

発行 鮮コーポレーション株式会社 本部企画室

広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F
 Tel (0824)72-0135
 Fax (0824)72-6738
 http://www.v-style.co.jp
 e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

鮮コーポレーション 店舗情報

西田鮮魚店
 庄原市西本町 2-19-1 TEL.0824-72-5246

- 丸鮮**
- 西条店 東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-431-3580
 - 呉店 呉市宝町 2-62 TEL.0823-32-3155
 - 三原学園通り店 三原市宮浦 5-3-5 TEL.0848-61-3561
- 丸屋**
- 緑井本店 広島市安佐南区緑井 5-20-27 TEL.082-831-3155
 - 山本屋(可部店) 広島市安佐北区可部 1-6-40 TEL.082-819-1580
 - 西風新都店 広島市安佐南区伴南 4-1-1 TEL.082-849-6866
 - 廿日市ゆめタウン店 廿日市市下平良 2-2-1 TEL.0829-34-3360
 - 三次店 三次市南畑敷町 507-7 TEL.0824-62-6778
- 大福**
- 西条店 東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298
 - 呉店 呉市宝町 2-63 TEL.0823-32-7298
- しゃべり前**
- 廿日市市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

各部門のfacebookページがアップされています!

facebookをされているスタッフさんに出来るだけたくさん、お店のページに「いいね!」👍をしてもらう事で、より多くのお客様に注目してもらうことができます。
 お店側も、ちょっとしたスタッフ情報、何気ないことでもマメに更新していただくことが必要です。
 この夏開設した「カルビ屋大福西条店」がヒントです(´▽`)

10月27日
新装開店

10月13日から約2週間、お休みをいただいていたカルビ屋大福呉店が、厨房はキレイに、店内はおしゃれな雰囲気生まれ変わりました。オープンに際しての目玉商品は、林店長肝いの「佐賀牛サーロイン入り 極大皿」。

8日間・300皿限定、特別価格で提供という内容のチラシを折込みお知らせしました!

10月27日(火)5時新装開店

佐賀牛サーロイン入り 極大皿

4,500円(税込)

8日間の期間限定販売です。300皿

佐賀牛サーロイン

看板肉が揃い踏込

佐賀牛

じっくり育ったA4・A5の佐賀牛。細やかな肉質の旨味。口どけに広がる肉質。海鮮産物が美しい目で通ひ。一切の粗。思いを込めた佐賀牛。ご堪能ください。

そして、新装開店に際しての「佐賀牛」に並ぶ、新たな看板商品は「チヂミ」。

浜田調理長が試行錯誤の上、美味しさを追求した「海鮮チヂミ」580円(十税)です。

店内には、「ココがこだわり!」というのがよくわかるようにストーリー仕立てのポップを掲示しています。

呉店に来られたら、ぜひ味わって下さい。

親和会
ハワイ視察

西田社長と海外旅行が初めての2名が参加されました。VIVIDな体験を数々されたようです。そのレポートから抜粋して紹介します。

日程: 10月10日(土)~15日(木)

参加者: 西田社長 堀下店長 (すし辰緑井本店) 叶木副店長(すし辰ゆめタウン廿日市店)

初日

最初の食事は、アラモアナSSCでの昼食でした。「量が多い」「味付けが濃い」事に驚きました。外国では、濃い「甘い」「辛い」等インパクトの強い味付けが主流で、そうしないと流行らないそうです。夕食には、紅花オリーブという鉄板焼きに行きました。鉄板を囲って着席し、シェフが目の前でパフォーマンスをしながら調理してくれ臨場感が楽しめました。【堀下】

四日目

ハワイの象徴タイヤモンドヘッドに登りました。かなり急勾配な道のりを歩き、頂上から見るワイキキ一帯の絶景、普段の生活の中では絶対に経験できない、ハワイに来て登った達成感と自然を感じる事ができました。【叶木】

二日目

ワイケレプレミアムアウトレットの中にある回転寿司(元寿司)を見学しました。日本と同じでタッチパネルが完備されています。商品的には、魚というよりは創作系の商品が多く、ピリ辛・アマタレ・ロール関係の商品が多いようです。魚素材の味ではなく、濃いめの味付けがされた商品が好まれるみたいです。【叶木】

最後に

初めての事はかりで戸惑いながらも満喫する事が出来ました。食文化の違い、チップ等の習慣、大自然、スクールの違う料理の数々、新鮮でとても貴重な体験でした。このセミで何を学び、職場に活かせるかと言えは、一人として成長出来たことと感しています。もう一度ハワイに行く事を目標に、これからの日々の業務に取り組みしていきます。

三日目

東京ドーム45000分という広大な自然のあるクアロア牧場で乗馬や映画口ケ地巡りを楽しみました。本当に映画等の映像でしか見た事の無い高原や海や山を近くで見て感動しました。【堀下】

