



スペイン王国 マドリッド・セビリア・バルセロナの旅

食100年の会
in SPAIN

代表取締役 西田 昌史

「食100年の会」という飲食店経営者の集まりがあります。全国から繁盛店の経営者が加盟しています。今回はその中から総勢24名の会員の方が参加です。回転寿司の会社では、埼玉県が本社のグルメ回転寿司の最大手の「がってん寿司」の久志本社長。福山の「しまなみ」の大滝社長。広島会社では三原の「ボルシェ」の樫本社長が一緒に行かれスペインの「食」を7日間、がっちり勉強してきました。

マドリッド・セビリア・バルセロナの3つの都市を、飛行機とAVE（スペインの新幹線）とバスで訪ね歩きました。いちばん食べたのは生ハムですね。どこに行っても出てきました。おいしさの秘密もわかりました。苦手のオリーブオイルも、しっかりいただきました。海産物も豊富でした。郷に入れば郷に従え。パエリアも食べました。期待を越えておいしかった。チーズはさすがにダメでした…。



「食100年の会」のメンバーとアセスール社の会長とスタッフ

マドリッド *La Terraze del Casino *

最初の日のディナーで行った、ミシュラン2つ星のこの高級店は残念ながら私の口には合いませんでした。今、流行りの空室などを駆使した、おもいきり手の込んだ料理でしたが、あまりにも洗練されすぎて無機的で、変な言い方ですが、未来の宇宙食という感じ。ミシュランは、こういうのが評価が高いみたいです。

*サン・ミゲル市場 *

魚や肉、野菜が彩り鮮やかに並び、さすがスペイン、いわゆるバルがたくさん集まった賑やかな市場でした。私たちはここでワイン屋さんのカウンター横の小さなテーブルを囲んで立ち飲み。白ワインに生ハム、生かきをその隣の店から買ってきて、おじさん4人、おしゃれ(?)に飲みました。そうそう、日本で言う「まて貝」「亀の手」もありましたよ。マドリッド一番の観光スポットのようです。



SPAIN MAP

セビリア *ロブレス ☆☆☆

この旅が一番の私のお気に入りの店です。セビリア大聖堂の近くのこの店は、旅の企画をしてくれた福岡のアトム(株)という会社の花田社長の行きつけの店とか。気取らない店構えが居心地よくて、スペインの居酒屋(バル)の雰囲気と味を堪能しました。とくにカラビネロという大きな赤エビに似た海老の味噌は絶品でした。むさぼり食べたあと、ふと視線を落とすと、私の白いシャツは味噌色に染られていました。

翌日、フラメンコのショーを見た後の深夜、もう一度ロブレスを訪れ、今度はガンパロットという車エビに似た海老を焼いてもらって食べました。これも美味しかった。この店がどれくらい美味しかったかという、写真を撮るのも忘れるほどでした。ロブレスの写真は一枚もありません。



美しく並びイベリコ豚の生ハム コンソールハブゴ社 農園

セビリアでは街の中心からバスで2時間ほど行った所にある、真っ白な壁とスペイン瓦の家が立ち並び、アンダルシア州のハブゴ村という最高級のイベリコ豚の産地に行きました。そこで、イベリコ豚の生ハムを目の前でカットしてもらい食べました。生ハムのおいしさを知りました。そこから、またバスで山の麓に異動。そこには、広大な土地に70頭ほどのイベリコ豚が遊んでいました。豚にストレスは禁物。どんぐりを争って食べるようではいけません。ゆったりと暮らす豚は幸せそうでした。



アセスール社 会長とクラシックカー アセスール社 会長邸宅

オリーブ園にも行きました。様々な種類のオリーブの木が、見渡す限り広がっていました。このオリーブ園は、あのロマンブスの子孫が造ったそうですが、実際にオーナーが住んでおられ、彼の案内で見回りました。さすがに住まいの中には入れませんが、オリーブオイルの歴史を感じる様々な道具を見せていただきました。私の記憶に残っているのは、それよりもオーナーのクラシックカーのコレクションですが…。

バルセロナ

バルセロナではおきまりのサクラダファミリアにも行きました。カタルーニャ音楽堂にも行きました。でも、やっぱり食べることが一番。ここでは、本場のパエリアを堪能しました。

*カン・ソレ ☆☆☆

100年続く魚介料理の店。私たちはランチに訪れ、いちばんの売りのパエリアを食べました。10人ずつテーブルに大きなパエリア鍋が3種類、それぞれに違ったパエリアが運ばれてきました。お腹が空いていたのもあるのですが、あつという間に、それぞれの皿に取り分けられ、最後に「おこげ」がおいしいんだよと、競うように鍋の底をさらって食べました。榎木の宮食(株)という会社のメチャクチャ食べることに厳しく、めったに「おいしい」とは言わない土屋社長が「絶品」だと褒めたと言って、みんなの話題になったくらいです。もちろん、私も負けじと食べました。このオーナーの素材へのこだわりも半端ないとガイドブックに書いてありました。私も、そうありがたい。飲食店の肝の肝は、「おいしい」ことだと、つくづく思います。

*ポケリア市場 (別名サンジョセップ市場) ☆☆

バルセロナ観光の Teppan と ネットにもあったけど、とにかく人の多さにはびっくり。年末の東京のアメ横の比ではない。確かに世界中から観光客が押し寄せているんだろうと実感しました。スリに要注意と、何度も何度も注意され、いざ市場へ。という感じです。残念なことに、私は他のメンバーより先に帰らなければいけないので、時間がありません。花田社長が奥の方にシーフードの店があるというので、他には目もくれず、一緒に帰る鳥取の味屋コーポレーションの土井社長と人込みをかき分けて進みます。カウンター15席くらいで前にネタケースが並ぶ店。人がぎっしり。私も大きいですが、土井社長は私より横幅があります。たまたま私たちの前の席が2つ空いて、土井社長が無理くり坐って、私にも坐れと言うので、私も無理くり坐ると、隣の韓国人らしいおばちゃんがにっこりと寄ってくれました。時間の無い私たちは覚えたばかりのカラビネロとガンパロット、いかにタコなど注文。ぎゅうぎゅうの中、食べようとする、私たちの仲間が後ろから声を掛ける。坐るに坐れぬ仲間のために、その皿を後ろに渡し……と、慌ただしく食べて席を立つと、私のTシャツは、またまた味噌色に染まっていた。



シーフードの店
カラビネロが並び
マテ貝

グリルで焼かれる
魚介類たち



ポケリア市場の雑踏

あつという間の2回目のスペインでしたが、たくさんの刺激がありました。異文化を見ること、知ることは感動です。一緒にした福島県の「マルズジョイフード(株)」の丸山社長から、毎回、社内報を送っていただいています。その中に、いろんな地方を食べ歩くスタッフの記事が載せられています。時には海外の記事もあります。鮮コーポレーションも、そんな会社でありたいのです。

個人で探究心を持って動くことも大切ですが、会社としても、たくさんの経験を積める会社でありたいと思います。富士登山研修、繋和会のハワイ研修、韓国・北海道・九州を始めとした産地の視察もそうです。今年12月のホルルマラソンへの参加は、スタッフの元気なオフタイムの後押しをしたいと思います。なんでもやってみよう、どこへでも行ってみようですね。来年のチーム編成も始まりました。小林部長が団長、キャプテンは森清部長、あと2名の4名の予定です。来期はサイクリングを始めます。団長は私、キャプテンは去年ロードバイクを買った栗原店長。まずはしまなみ海道を走ることから始めたい。こちらは人員制限は行なっていません。今年の富士山研修はパートタイムスタッフを中心に組んだように、レギュラースタッフもパートタイムスタッフも同じように参加することが鮮コーポレーションの基本方針です。オンもオフも元気な鮮コーポレーションをみんなの手で作っていきましょう。

V-styles

ヴィ・スタイルズ・アイ

社内報

鮮コーポレーション株式会社

2018年10月号

No.214

今月の社内報【コンテンツ】

- 食100年の会 in Spain
- ホルルマラソン情報・サイクリング部
- 繋和会 事例研究会 in 広島
- 動植物表彰
- リレーメッセージ・私のVIVID
- お客様の声・社長へのハガキ、図書コーナー感想より

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
e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp
http://www.v-style.co.jp

社内情報

ホルルマラソンへの道
予告

小林リーダー特集
鮮コーポレーションスポーツ



34キロまでの道のり
庄原かんぽから三次駅(カーナビで19キロ)までの道のりを練習で走ろうとされた小林キャプテン。

朝5時に起床、パンとバナナでチャージ補給され、ナナココカード(セブンイレブン現金チャージカード)を持って6時25分にスタート。呼吸は楽に、気持ちよく走った前半。途中の地点で水分補給しながら折り返し地点の3次駅に8時30分の到着。このまま無事に完走と思われたが、ドラマには事件が起きる……。キャプテン!!

小林キャプテンの報告はコピには載せきれない。スベクタクフル巨編でした。次号で特集を予定していた。(レポート) 西田 昌史

世界への挑戦、皆で応援しよう
ホルルマラソン!!

9日予定
10月1日現在
●船種コメント受け付け中●

鮮コーポレーションスポーツ
サイクリング部が始まります!
栗原キャプテンの勇姿



部員募集開始