すし店舗メニュー一新

満を持して、4月1日よりグランドメニューが新しく生まれ変わりました！

3月3日、新装開店ですし鮮呉店は先行して新しいメニューでスタートを切りましたが、廿日市店以外の6店舗も新年度の始まりと共にグランドメニューが一新しました。

呉店新装開店で掲げた『一心一貫』の旗印をそのまま、「一貫の寿司を一心に握る」。そういった気概をもった店でありたいという思いを、すし店舗全店共通の思いにしていきます。

新しくなったメニューブックは16ページ、季節のおすすめとデザートも合わせると18ページの見応え＝選び応えのあるメニューになりました。

魚の種類別の商品、カテゴリー別、価格別のページも増え、写真も多く絵本のようにめくって選ぶ楽しみもお客様に感じていただけると思います。

◆最初のページで『瀬戸内三大名物』として、鯛・はまち小いわしをおすすめ

◆素材のこだわりで魚・米・醤油・酢の紹介

◆鮪は豪快に紹介。おすすめの人気ベスト10も

広島FM食育ハンドブック

♪『いただきますの本』に、すし辰・すし鮮がのっています♪

広島FMさん発行の、食育の本『いただきますの本2017』に、私達の店舗も協力しました。パーソナリティの中川真由美さんが、緑井本店に取材に来られ、『すし辰・すし鮮のおいしさと安心＆安全のひみつ』として、おいしいお寿司を身近に感じるページとして紹介。

「朝ごはんを食べない子どもが多い」「1人で夕飯を食べる子どもが増えている」という中、「子どもたちには好き嫌いなく食べることをもっと好きになってもらい元気に育ってほしい！」と想いから、広島FMで食育ハンドブックを制作されたそうです。

「親子でわくわく！食べるを楽しむ！」をテーマに、広島の特産品マップ、朝食の大切さ、食事のマナーの間違い探しなど、小学生が楽しく学べるコンテンツが多数掲載。さらにスペシャルコンテンツとして、カープやサンフレッチェの選手のインタビュー、山縣亮太選手のお母様へのアスリートを育てた母ごはんの話など、広島ならではの記事も。

この冊子は、3月末から広島FM本社受付でも一般向けに無料で配布する他、4月に広島県内の各小学校から新小学3年生に配付されます。

すし辰・すし鮮各店舗でも数に限りはありますが配布中です。

これを機に、食に関わる企業として会社としても『食育』や『健康・安全・安心』の食事のあり方を考えてみたいですね。

（広島FMさんのHPから一部抜粋）

おすすめしている「桜鯛」の【小袖寿司】を、親子で作られる「桜鯛の手まりずし」として紹介しています。

voice お客様の声

社長へのハガキから 3月末から4月到着分

●すし辰　山本屋

●3日は母の誕生日だったのでお祝いをかねてすし辰山本屋へ!!お店のボップも春らしく、ドアを開けた瞬間「いいね～♪」と話しながらつい目じりが下がりっぱなし、こういう時？所の演出がうまい!!大好きえんがわから…デザートまで大、大満足。美味しかったです。本当にありがとうございます。「嬉しい日になった～」と喜ぶ母。娘の私達が一番嬉しくなりました。これからもジャンジャン食べに行きますね。また楽しみが増えた♪

【30代女性　広島市内からご来店】

Ⓐお母様の誕生日という晴れの一日に、私共のサービスで花を添えることができてとても嬉しく思います。また季節が新しくなる度に、新しい商品も販売していきますので、今後もお楽しみ頂けたらと存じます。お客様の声を励みに商品、サービスにより一層磨きをかけていきますので、今後ともお引きたての程宜しくお願いします。【店長　中西】

●すし辰　緑井本店

●私達3人（弟、私、姉）はじめて利用させてもらいました。弟は三次、私は坂、姉は尾道、みんな庄原出身です。共立病院へ見舞に行き、はじめてでしたが、ものすごいお客で味はすごく良かったです。店員さんのかけ声のほせそうでした。

【70代女性　広島市内からご来店】

Ⓐ自店での合言葉として『活気・笑顔・リズム』をスタッフ一同心掛け、取り組んでいます。お客様のご利用の際、心に残る事が何かあれば幸いに感じます。また、こちらの近所に足を運ばれた時にはいつでもご利用いただけますよう、お待ちいたしております。【店長　難波】

●すし辰　三次店

●いつも美味しくいただいております。三次に来たら一番におすしを食べにきます。店員さん達はいつも笑顔で応対も良く素晴らしいです。店内いりぐちの飾りつけも素敵です。トイレの手洗い所もいつも可愛らしくしてあり、いつも来るのが楽しみです。

【70代女性　安芸郡内からご来店】

Ⓐ県北地区も、もう雪が降ることはないと思いますので是非これからもお気軽にご来店ください。この度は当店でのディスプレイで大変嬉しいお言葉を頂戴し、担当しております栗原も喜んでおります。心を込めて作っており、毎月試行錯誤の連続です。春になればまた新しい飾り付けでお迎えできると思います。【店長　伊達】

●すし辰　西風新都店

●緑井店や呉店など家族皆で利用させていただいています。ネタも大きくて美味しいし、スタッフの方々も丁寧に案内してくださるので、気持ちいいです♪ただ前に西風新都に行った時もだったのですが、今日もマグロのネタが半解凍でシャリシャリとシャーベット状になってたので、ご留意いただけると嬉しいです。お店の方にはなかなか言いづらいので。

【60代女性　広島市内からご来店】

Ⓐこの度は、マグロが半解凍の状態で提供してしまい、誠に申し訳ありません。美味しさを求める為に解凍しきる前の固い状態で切り付けを行い、解凍時に出る水分と一緒に旨味が逃げるのを防ぐ為冷蔵庫でゆっくり解凍をしております。今回、最後のチェックの甘さによりお客様にご迷惑をおかけいたしました。申し訳ございません。商品管理に細心の注意を払い努力してまいります。【店長　蕃谷】

◆カルビ屋大福　西条店

◆カルビラーメンを注文したいのですが量が多すぎるのでハーフサイズか、もっと少ないサイズのラーメンを注文できるようにしてほしい。（食べ放題コースを選択しています）

【40代女性　東広島市内からご来店】

Ⓐお肉の量も少なめで設定しておりますが麺類の中でカルビうどんのハーフサイズはご用意できていません。食べ放題こそ少量で色々なメニューを食べて頂く事がお客様にとって良いことだと感じますので今後検討していきます。【店長　石田】

◆いつも利用しています。ソフトドリンク飲み放題のメニューにアイスコーヒーやホットコーヒーがあればいいなと思います。

【40代女性　東広島市内からご来店】

Ⓐドリンクやアルコールのメニューも今後変化や工夫をして行きたいと考えております。その中でお客様のご意見を反映できるように検討していきます。【店長　石田】

◆カルビ屋大福　呉店

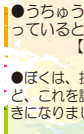
◆何度食べても佐賀牛は美味しかったです。甘くて、トロッと溶けます。いつも食べ過ぎてしまいます。もう1つ嬉しい事はアフターサービスです。食後に「お茶はいかがですか？」お茶もさっぱりとして美味しかった。笑顔も。【60代女性　呉市内からご来店】

Ⓐ当店の佐賀牛を食べて頂きお褒めの言葉は大変嬉しいです。佐賀牛独特の甘みと旨味でついつい食べ過ぎてしまうのは私も同感です。（笑）また食後のサービスも喜んで頂けて光栄です。お茶はコーン茶をご提供させて頂いています。探究熱心な料理長が探してきてくれた商品です。スタッフも笑顔で提供してくれ、コメントまで頂け嬉しい限りです。【店長　安田】

◆佐賀牛を注文しました。料理長からのメッセージがついていたのが、すごーく高級感があって良かったです。また、食べに来たいです。【40代男性　呉市内からご来店】

Ⓐ当店自慢の佐賀牛は薬味を替えて食べて頂く事で、より旨味と味わいが楽しめる事を料理長が率先してお客様にもスタッフにも伝えてくれています。高級感まで感じて頂けた事は大変嬉しく感じます。より美味しく佐賀牛を食べて頂く為に日々、美味しさを探求していきご提案させていただきます。次回も是非、佐賀牛をご堪能ください。【店長　安田】

4月の「図書コーナー」の感想より



宇宙とわたしたち

宇宙が今のすがたになるまで、星たちがはたした大切な役目とは？

今回は本の感想または、折り紙で星を作ろうにチャレンジした感想を書いてもらいました。

●うちゅうとわたしたちは、つながっているということがわかりました。【8才女の子三原店ご来店】

●ぼくは、折り紙は好きではなかったけど、これを読んで折り紙を作ってみて好きになりました。【10才男の子三次店ご来店】

■会社として新しい試みの第一歩、『食育ハンドブック』の制作に関わりました。『食の安全・安心』は飲食業としての責務を感じました。また時代の流れで、「食べることで、健康で美しくなる!」「楽しくワクワクする食事」も2017年、外せないキーワードです。