

- 素材にこだわる その一【米】
- 認める社風委員会
・マール賞・エンゼル賞 Vol.20
- We are 鮮コーポレーション
・卒業するスタッフさん紹介 その①
- 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
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

- 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
- 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
- ゆめタウン廿日市店
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
- 西条店
東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298
- 呉店
呉市宝町 2-62 TEL.0823-32-7298
- 廿日市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

節分販売のご協力
ありがとうございました!

2月3日(金) 節分

- 節分巻きは 約6200セット (1セット巻き寿司2本)
- 汐いwash 約1930セット (1セットいわし2尾)
- 海鮮大名巻き約1920本

をお買い上げ頂きました。全体としての販売数も大きく伸びたのと同時に『海鮮大名巻き』の予約数が増えて、「少し高くて、より美味しいもの」を求められるお客様のニーズが増えているのかなと思います。

今年、反省点を活かして、更により良い商品とサービスに改善して参ります。

素材にこだわる その一

鮮コーポレーションの経営方針の『おいしい、おいしい、おいしい』の実現に、今年は特に掘り下げ、一つ一つの素材も見直しして、こだわっていきたくて考えています。

『商品のおいしい』の原点には、素材の安全性に大いに関わり、それが安心につながり、確かな味から美味しいにつながっていきます。お客様の食を預かる企業として、次の世代の子供たちにも繋げていくべき課題です。

今回は、おいしい寿司に欠かせない『米』について、西田鮮魚店の取り組みを紹介します。

米 すし米日本一、庄原のブランド米

庄原から三次に向かう途中に「山内(やまのうちに)」という自然豊かな昔からの米どころがあります。そこの米作りは独自の方法で土づくりからこだわり、何年もかけて試行錯誤し作られています。その『里山の夢』ブランド名で生産される、うるち米『あきさかり』が、昨年十二月すし米コンテスト・国際大会で最優秀賞の『すし米特別賞』を受賞されました。過去にも二度、米に関する大会で『日本一』を受賞したお米です。その美味しさが実証済の『里山の夢』を、すべての寿司に使って二月二十九日の販売をしました。当日は、全商品の販売における寿司の比率も高く、チラシの反響の大きさも感じ、地元(山内)のお客様もたくさん来店いただき、「おいしかった」との声を多くいただきました。



↑チラシの表

↓チラシの裏面で、『美味しさの秘訣の土作り』などについて詳しく紹介

ブランド米「里山の夢」の美味しさの秘訣は土づくりから

里山農家の夢が詰まっています。

現在、こちらのお米は大人気です。将来的には、地元(山内)のお米は大人気です。将来的には、地元(山内)のお米は大人気です。将来的には、地元(山内)のお米は大人気です。

とても助けられています!!

最近、忙しくなると僕の顔から笑顔が消えるということが多々あるのですが、ホールからそれに気づいて笑わせようとしてくださいます。そのお陰もあり、気が少し楽になります。普段から「こんな風にしてみたら?」などアドバイスや自分には思い浮かべない考え方を教えてもらえます。とても助けられています。

●マール大賞
すし辰山本屋 ★【エンゼル賞】
雲出由香さん 徳岡大輝さん

スタッフみんな喜んでます☆

平日の昼の仕込み、土日は肉切り場で肉の準備、オーダーのフォローをしてもらい助かっています。平日のある日、仕込みが早く終わった日があり、包丁を研いでおられました。なんと自分のだけでなく、キッチンの包丁を全部研いでくださりました。切れ味が良くなり作業効率も良くなりました。スタッフみんな喜んでます。

●マール大賞
カルビ屋大福西条店
玉井晋二さん ★【エンゼル賞】
宮本主任

そのカーブ愛♡アリです!

勤務2年目の大学1年生でこれから主力候補となるスタッフさんです。彼は地元が愛媛にも関わらず熱狂的なカーブファンで、いつもカーブ好きの私に豆情報も教えてくれます。日本シリーズの時、彼はどうしても途中経過が気になったのか、テーブルの空いたお皿を下げてたりお茶を出したりする時に、携帯でカーブ情報を見ているお客様に「いま何対何でカーブは勝っていますか?」と、まさかかの声掛けをして、途中経過の情報を得てお客様とも仲良くなっている、アリだなと思いました。

●マール大賞
カルビ屋大福西条店 ★【エンゼル賞】
松本和利さん 林副店長

本当にありがとう!!

年末の折りの生海老は店で全て仕込みをするのですが、その仕込みをしながら見事やり遂げた姿に皆が称賛し、全体の一体感も生まれました。

●マール大賞
すし辰三次店
瀬口唯純さん ★【エンゼル賞】
伊達店長

毎日、毎日海老を15ボール(600尾ぐらい)! 本当にありがとう。

ASSEの 商品分析までありがとう!!

11月11日から10日間、アッセですし辰商品の販売がありました。仕入れは山本屋での納品書の中に明確に計上され、売上は川戸部長や龍一さんからの報告で届いていました。でも、客数が増えたい。11/20以降にジャーナルが10個届いたのですが、山本屋担当の荒木さんに「ジャーナルから客数を捨てて売上管理表を完成してほしい」と言うと、客数らず「ジャーナルに載っていたから」と『1000円寿司』

●マール大賞
本部管理室
荒木絵理さん ★【エンゼル賞】
伊藤室長

『500円寿司』『バッテリー』などの商品別分析まで入れて完成してくれました。