

3月13日(日)



10キロ級の天然ぶり

ぶりしりしりぶり

1パック

1,000円 (税込)

西田鮮魚店

72-5246

専用番号 090-7125-5489 <御用聞き便 (旧庄原市内はご自宅に配達)>

今週は春の陽気で暖かい日が多かったですね。しかし、海水温はまだまだ低いです。魚は海水温が下がる事で、脂質を蓄えようとすることから、脂がノリます。3月は産卵期になり暖かい気温の所に移動し産卵します。栄養をたっぷり蓄えたぶりが、3月、4月の桜が咲く頃に漁獲されるため、桜ぶりという所もあるくらいです。

今回は鹿児島県で漁獲された天然ぶりを、しゃぶしゃぶで味わいませんか？

10キロ級の天然ぶりが最高で、卸すのもひと苦勞。脂のノリがよく、包丁入りにくいわ！と一人で興奮しています。それを見て我がスタッフも最近ではノッてくれます(笑)。

そんな脂のノッタぶりを、昆布出汁にさつとくぐらせ、水菜や白菜を巻き、ポン酢で食べたら…くっく!!最高!!美味すぎ!!

もちろん刺身で食べても、サラダにしても、美味しいですよ。

今回、税込み1000円で販売いたします! 最高の天然ぶりを味わってください。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

将来 I

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

鮮コーポレーション(株)に二人の30年勤続の社員がいます。川戸(旧姓 神原) 充と小林光吉。二人とも、ガチガチの庄原育ちです。二人が入社したのは、まだ(株)西田鮮魚店のころ。お店も3店舗でした。

今、川戸さんは筆頭部長として、小林さんは精肉部門の部長として、会社を牽引してくれています。二人ともアルバイトから正社員になり、川戸さんは33年、小林さんは30年、会社の成長と共に歩んでくれています。

私が曲がりなりに、社長として会社を率いて来ることができたのは、彼ら二人のように、会社の節目節目で踏ん張り、力を発揮してくれた人たちがいてくれたからこそでした。

川戸さんは『すし家族』『すし鮮』『すし辰』を立ち上げ、今の姿に築き上げてくれました。彼のバイタリティは半端ではありません。とにかく、動く動く。朝4時には中央魚市場に姿を現し、仲卸しと厳しい交渉。昼も夜も店まわり。彼ほど、パートスタッフの人たちと一緒に動き、彼女たちから一目置かれた人を知りません。それでいて、けっこう夜の町にも出没。「いつ休んどるん?」。何度聞いたことでしょうか。

社長交代の時、私に言いました。「龍一社長を一人前の経営者に育ててみせます」と。実際、長男を社長として立て、言うべきは言い、陰に日向に支えてくれています。鮮コーポレーションを支える大番頭。それが川戸充です。

もう一人の30年選手の小林さん。若いスタッフに、今でも話すことがあります。

小林さんは、『居酒屋 花車』のアルバイトとして入社しました。その頃の『花車』は赤字が続いていました。そんな時、今は会社を去っていますが、藤野貴幸さんが入社(彼は、その後、常務取締役を務めてもらうことになりました)。広越で店長を務め、経験豊富な藤野さんが店に入り、小林さんを厳しく指導します。それに、小林さんは弱音を吐くことなく(だいたいが寡黙なのですが) ついていきました。一年して藤野さんが、もう大丈夫と、店を離れ、小林さんが店長になると『花車』は庄原の繁盛店に姿を変え、黒字が続く店になったのです。彼がずっといたら、今でも『花車』は営業を続けていたでしょう。

藤野さんと小林さんの関係は、上司と部下を越え、師匠と弟子でした。藤野さんとの出会いが小林さんの人生を変えた、今でも私は思い、若いスタッフに伝えるのです。

その後、彼は、我が社の新業態の焼肉店『カルビ屋大福』を立ち上げ、東広島と呉の2つの店を繁盛店にしてくれました。『カルビ屋大福』は全国に30数店あり、当時彼はチェーン店の中で【伝説の店長】と呼ばれていました。

数年前、庄原に帰り西田鮮魚店の店長として、低迷気味

だった店を立て直し、今の祐宗店長、越道副店長、上西さん、奥原さん、谷山さん、西浦さんを育ててくれました。そして去年。私の次男と一緒に博多で研修。『ミートファクトリーあんず 肉の工場直売所』を立ち上げ、今、広島の精肉業界に風を起こしています。

さて、私もこの5月で古希。会長とはいえ、ほとんど会社のことには口を出しません。「老兵は死なず、消え去るのみ」といったのはマッカーサー元帥らしいですが、それに徹しています。

目下、鮮コーポレーションの店は、広島、五日市、廿日市、呉、東広島が主戦場。本社も廿日市に移しました。社長も広島です。正直、県北は手薄にならざるを得ません。

しかし、『鮮コーポレーション株式会社』は庄原で生れ、庄原で育てていただいた会社。そして私は、いまだ、庄原以外に住んだことがない生粋ガチガチの庄原っ子。庄原なくして私の人生はありません。西田昌史は庄原なのだから。庄原の小売業界は風前の灯。ならば、消えはしたが死んではない老兵たる私が、もうひと頑張りしてみたい。そう思う此の頃です。コロナ禍で、会社も大波に洗われて散々な状況ですが、大番頭と若い社長たちが突破口を見出してくれるでしょう。私は庄原で魚屋はもちろん、肉屋もできるかもしれません。もしかしてとんかつ屋も：そんなことが頭の中を駆け巡るこのごろです。

とはいえ、最前線でやるのはムリ。古希は古希。身のほどを知らなければ。そこで浮かぶのが、単身赴任で苦勞をかけている小林部長です。

彼を呼び戻し、彼を中心に、西田鮮魚店の祐宗店長を始めとするスタッフの尻をたたき、三次の『すし辰』も巻き込んで…。



『ミートファクトリーあんず 肉の工場直売所』がんばる小林部長