

4月10日(日)



寿司盛り

春に食べたい、桜を見ながら食べたい

1パック(8貫)

780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)〉

桜、桜、桜はいいよな。テンションあがるな。桜もほちほち散り始めているかな?今日は、上野総合公園で『庄原さくらフェスティバル』が行われ、西田鮮魚店も出店しております。フェスティバルは西田鮮魚店でも開催しています。(毎回言っているような笑)

4月より、すし辰三次店から電撃移籍!!菊間さんが仲間に加わり、新たなスタートを切り、走り出した西田鮮魚店。

菊ちゃんおすすめ、春に食べたい、桜を見ながら食べたい寿司盛り8貫を考えて頂きました!それでは菊間さん、おすすめポイントお願いします!

「すし辰三次店から来ました菊間です。回転寿司にも引けを取らない美味しいお寿司を握ります!!それでは今回のイチ押し握りのご紹介をします。

まずは満開の桜の如く鮮やかな桜鯛。春から初夏にかけて抱卵する今が最も脂も乗り絶品です。

続いては初夏の魚の代表格、初がつおです。江戸時代には勝魚とも呼ばれ、縁起の良い魚と大変重宝されたそうです。お花見に、行楽にと、おめでたいお寿司をどうぞご賞味下さい。」

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

『三日の市 露店』

小林と石田がお礼を申しとおりました

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

4月5日火曜日午後12時30分。3階の事務所で仕事をしていた私は、お腹が空いたので新鮮市場に昼食を買いに降りました。すると、まぐろは苦手だけど餃子は好きそうな越道さんと目が合い、恒例のグータッチの後、いきなり、「餃子おいしかったですよ。お客さんからも、おいしかったのでと、すぐに5袋注文が入りました。」とうれしそうに話してくれました。

4月の『三日の市 露店』に我が社の『あんず お肉の工場直売所 五日市店』が出店。

例によって、当日不在の私でしたが、社内LINEで、2時過ぎに完売したのは知っていました。しかし、なによりお客さまの声が気になっていました。そんな私の思いを察した彼女の報告に私の顔もほころびました。

『三日の市』が終わった夕方、ジョイフルの小森館長からメールが届きました。

「本日はご出店ありがとうございました。出店場所は一番奥。そんなことはものともせず、小林部長、石田さんの声掛けは3階の私がいる事務所にも届くほど。お〜、さすが〜」

彼女は、ジョイフルに来るまでは、鮮コーポレーションで彼ら二人と一緒に仕事をしていました。だから、二人とは、戦友みたいなもの。彼らの実力は承知していたとはいえ、変わらぬその仕事ぶりがうれしかったと見えます。

3日の朝、小林部長に電話して私が言ったのは、「売れるに越したことはないが、とにかく賑やかに楽しく盛り上げてくれ」ということでした。

『露店』の魅力は、お店がお客様へする声掛けの賑わいと、そのやりとり。

最高なのはフーテンの寅さん。とはいえ、あそこまでは、やりできません。あれは名人芸。でも、例えば、歳末の東京の風物詩の『アメ横』。アメ横のごった返す人の流れと、呼び込む店の人のしわがれた呼び声。これです。私の頭の中にあるのは。ここにこそ、『露店』の魅力があると私は信じています。お客様は、買い物をするだけではなくて、その雰囲気を楽しみに来ていらっしゃる。

(これは自慢話ですが、40年ほど前の私は、なかなかのものでした。気風のいい声掛けとお客様とのやりとり。「お兄ちゃん、活きがいいね」と褒めていただきました。マジ、楽しかったし、よく売れました。たぶん、お客さまも…。私の商売の原点です)

翌日、小林さんに電話して、「どうだった？」と当日の様子を聞きました。すると、「会長が日曜日の手紙で、小林が帰ってきます。と書いて下さっていたことで、何人もの人が会いに来て下さったのがうれしかったです」と相手を崩していました(電話ですから見えませんが)。田舎町の商売の良さは、これですね。

石田さんからも、こんなメールが届きました。
「昨日は貴重な体験をさせていただき、ありがとうございます。
いつも西田鮮魚店をご利用いただいているお客さま中心だと思いますが、通りすがりのお客さまに声をかけること、興味をもっていたくこと、肝心なおいしさを伝えること、アピールすることがたくさんある中、買っていたくことの楽しさを、久々に身を感じ、楽しく働くことができました。新鮮な気持ちになりました。今後忘れることなく働いていきます。ありがとうございます」

石田さんは、小林さんと中学の時の同級生。広島でコンピュータ関係の仕事をしていた彼が、もっと人と接する仕事がしたいと、我が社が、2000年に東広島市の『カルビ屋大福』という店をオープンするというタイミングで入社してくれました。店長として赴任した小林さんとそこで再会。一年もしないで、小林さんが呉店をオープンするため東広島を離れたあと、店長そして部長として20年以上も店を切り盛りしてくれました。その20年の間に、たくさんのお客さまと知り合い、可愛がっていただきました。お客様と、よく会話する店長でした。

その『カルビ屋大福西条店』を昨年閉店、『とんかつ日刈り』に変える時、そんなお客様とのふれあいが生きが이었다と、私に切々と話してくれました。

そして、小林さんと石田さんは、その長い焼肉店の経験を活かすため、新業態『あんず お肉の工場直売所』の立ち上げに関わることになったのです。ただ、肉がらみとはいえ、仕事の中身はかなり違います。二人とも博多に行き、小林さんは6ヶ月、石田さんは3ヶ月研修。そして、去年の12月、小林さんは部長として五日市店をオープンさせました。石田さんも、そこに携わりながら、この4月22日に東広島にオープンする『あんず お肉の工場直売所 西条店』の店長として勤めてくれることになっています。そういう流れの中での今回の『三日の市 露店』への二人での出店でした。石田さんのメールにあったように、新店でも『三日の市』と同じように、お客さまに呼びかけ、お客様と一緒にあって、活気のある楽しいお店にしてくれるはず。少し、遠いですが足を運んでいただければ…。



あづき お肉の工場直売所

さて、お腹が空いた私。最近、祐宗店長が力を入れている、お店の手造りの惣菜コーナーで『鰯の南蛮漬け』を買いました(うまいんだ、これが)。レジに立つ私に、女性が声をかけてくれました。マスクに隠れた顔をよく見ると、三次高校の同級生だった光久さんの奥さんでした。彼女もまた、高校時代の同級生。私も、光久さんも彼女も高校一年生の同じクラス。あのクラスに特に可愛い女性が3人いました。竹島・岡田・田島。その中の一人です。その後、彼女は光久夫人になるわけです。

声を掛けられたのは、私が以前、元カープの梵選手のことに触れましたが、その時、彼の背番号が違っていたと…。私も気付いてはいました。前半はちゃんと『6』と書いていたのですが、後半、『10』となっていたのです。誤字脱字、再び、気をつけます。で、彼女が言いたかったのは、そのことだけではありませんでした。

「どうせ書くんなら、梵くんは、今は、オリックスバファローズで打撃コーチをしようとって、去年のヤクルトとの日本シリーズでも、一塁コーチスボックスに立つとったじゃろ。指導者として活躍しとるといってこれまで書かんと」失礼しました。田島さん。