

10月13日(日)

特大

ハタハタ

脂ののりが別格 とろける美味しさ

1パック(4尾入)

980円 (税込)

西田鮮魚店

ジョイフル

72-5246

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

御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

皆さんこんにちは、西田鮮魚店の菊間です。暑さも落ち着き季節はすっかり秋色になりましたね。お店の商品を見るとキノコや栗など秋の味覚がズラリ!!もちろん西田鮮魚店にもサンマや秋鮭、白子などの代表選手が揃って来ましたが、もちろん今回お薦めするハタハタも今から旬です。

何でハタハタなのかと言いますと、先日1泊2日で境港に魚釣りに行って来ました。海釣りなんて20数年ぶり。昔は両親によく連れて行ってもらいましたが今回は一人。道具を押し入れから引っ張り出してタオルやバケツ、水など用意して、いざいっしょに釣りに行きます。

意気揚々に飛び出しましたが、当日は悪天候。小雨は我慢出来る範囲でしたが、問題は風。台風並の強風が吹き荒れ、岸壁には白波が、ヤバイ、波にさらわれそう。

ひとまず車の中で過ごし、朝方になると天候も徐々に回復したので「このままボウスで帰るか」とまだ風吹く中で魚釣り開始。結果はお店では見ることの無い金魚、サイズばかりでも久しぶりで良い気分転換になりました。

その帰り道に直販センターに立ち寄った所、色取り取りの魚やカニがいっぱい並んで、店員さんが元氣よく販売されています。お店の人に干物を薦められ見ていたら、とんでもないサイズのハタハタがあるじゃないですか。札にはトロはたと言いついてあり、鳥取では体長20cmを超える大物はトロはたと言いついて、脂のりが別格になると教わり食べてみたい、と買って帰ってみると、噂通りとろける美味しさ。こんな美味しいハタハタを皆さんにも食べてもらいたい、今回のお薦めとしてみました。炙つてもよし、揚げても美味しいハタハタを皆さんも如何でしょうか。

『すし辰の立ち食い ミナモア店』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



『ミナモア185店発表 65店が広島初出店 3月24日開業』

9月28日の中国新聞9面に載っていた。

広島駅の新駅ビル。『ミナモア』と名付けられた。

『広島川の川面のきらめきや瀬戸内の海のきらめきを表すミナモア水面。みんなという意味のミナ、もつとという意味を合わせたミナモアという名前にしました』

そうネットにあった。今のところ、ちょっと、発音しにくいのが、慣れてくるとやさしい響きのいい名前になりそうだ。

『ミナモア』が広島の人の流れを大きく変えるだろう。

うちも出店させてもらう。185店のうちのひとつだ。

『すし辰の立ち食い』

エキエに回転寿司の『すし辰』を出店させてもらっているから、駅の集客力のものでござは、よくわかる。

広島駅の一日の乗降客は14万5千人だそう。毎日毎日、これだけの人が集まる場所なんて駅以外にはない。

だから、『アッセ』を壊して新しい駅ビルに建て替えると聞いたときは、ぜひ出店したいと思った。

もちろん回転寿司が頭にあった。広島駅なら、北口、南口の両方にあっても成り立つと……。しかし、そうそう思ったようには進まない。

駅からは、回転寿司ではなく、寿司の持ち帰りと立ち食い寿司の店をやってほしいとの話をいただいた。場所は、二階。

今回の広島駅の大改装のいちばんの目玉は、広電の電車が駅に乗り入れることだろう。今の、駅の前の電停よりも、はるかに便利になる。その乗り入れる先が二階のフロアだ。たぶん、駅の中で、一番にぎわいのある場所になる。

そこで、持ち帰りの寿司を売り、立ち食いの寿司を食べてもらう。回転寿司より、その方が店を利用してもらえやすいかもしれない。

それに、第一、回転寿司と言いながら、すし辰はコロナ以来、寿司を回していない。うちだけでなく、多くの回転寿司が、そうしている。お客様の意識が変わっている。レーンに回っている寿司よりも、注文して握りたての寿司を食べたい。そう変わっている。この10年くらい、そういうお客様が増えていたが、コロナではつきりと変わった。

そして、今では立ち食いの店がブームだ。居酒屋でさえそう。椅子があるのに、あえて立って食事している光景をよく見る。

椅子に座って、食べるより、立ったままのほうがおしゃべりしやすい人はそう。その方が時代にあっているんだ。

実際に立って飲み食いしてみると、その方が、話が弾むから不思議だ。やってみるといい。なるほどと思うはずだ。

それに、駅というところは、どうしたって時間が頭にある。ゆつくり腰を据えて……。ということもなくてもないが、ビールを一杯飲んで、寿司をいくつかつまんで、お勘定。その間、10分15分くらい。その方が手軽でいいかもしれない。とくに在来線のお客様が多いミナモアはそうかも。よし、それでやろう。立ち食い寿司で。

会長になってから、ほとんど会社の仕事はしていない。だから、ミナモアへの出店の相談はあったが、それ以後のことはほとんど知らない。駅との交渉にも関わっていない。

下手に知らない方がいい。知ると必ず口を出したくなる。

店の設計は息子より一才年上の石倉さんというデザイナーに依頼していた。『すし辰西条店』の改装と、西風新都に本部を移した時、事務所の設計をお願いした人だ。息子が見つけてきた。若い経営者には若いデザイナーだ。

いつさい相談もないまま、図面もできあがり、工事も始まった。知らない方がいいとはいえ、やはり気になる。図面を見せてもらった。

私の思い描いていたものと違っていた。

私には、立ち食いの店というのは、狭いものだという思い込みがある。10人も入れればいっぱい。駅の立ち食いそばのイメージだ。

このところ、広島の『うらぶくろ』なんかで、よく見かけるようになった立ち呑み酒場も、狭いところに押し込まれて、といった感じ。その狭さがひとつの居心地の良さになっているんじゃないかと思ったりもしていた。

見せられた図面にあるカウンターは、30人くらいは立つことができる広さがある。

「ちょっと大きいんじゃないか？」

「そうかもしれないね。でも、そんなに広くはないよ。エキエのすし辰のカウンターくらいじゃけえ」

「そうか。あれくらいなら、ええかもしれないのう」

「現場を見てみる？」

「そうしようかあ」

ということ、工事現場を見ることになった。見てみるとまた、違った感じになるかもしれないが、息子の説明を聞いて私も納得するところがあった。

どんな店にも、適正規模というものはある。それは、とても微妙だ。こうして、新しい業態を始めるとき、思い悩む。自信なんてない。

『ミナモア』は、たくさんの人を飲み込んでいくだろう。たくさんのお客様が行き来するだろう。

だからといって、『すし辰の立ち食い』にお客様が来てくださるかどうかは別だ。

飲食業界にはQSCAという評価基準がある。

Qは品質、Sは接客サービス、Cは清潔さ、Aは雰囲気。

品質は鮮度がいちばん。だから毎朝、4時に広島中央魚市場に行く。そして店では、『切り立て 炊き立て 握り立て』を徹底している。それに加えて『もうひと手間』も大切にしている。

接客サービス。何はなくとも笑顔。簡単そうで、なかなか……。

駅の店は働く人が集まりにくい。ミナモアの開店では3000人募集するそう。スタッフの争奪戦は必至。笑顔のいい人に、どうやって来てもらうか。ここが肝だ。

清潔な店も当たり前だ。細やかな掃除が一番だが『落ちたらすぐ拾う 汚れたらすぐ拭く』この実践が大事だ。

そして、店の雰囲気。設計から工事が始まって、今はこの段階。店のデザインは、これはデザイナーの先生にまかせるしかない。

あれこれ注文はつけるけど、餅は餅屋、おまかせだ。

ただ、今回は立ち食い寿司という初めての業態だから迷うことも多い。店の広さもその一つ。居心地の良さの感じが回転寿司とは違う気がする。

オープンが近づくほどに、あれもこれもと落ち着かない。最後は腹をくくってやるしかない。うれしさ1割、不安9割だ。

2025年3月24日(月)。待ち遠しくもあり……。



2025年3月24日開業予定
広島新駅ビル商業施設「ミナモア」

2024年10月13日