

10月27日(日)



やめられないとまらない

にぎす丸干し

1パック

780円 (税込)

 西田鮮魚店 ☎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

やめられない!とまらない!は、かっぱえびせんだけじゃない!

にぎす干しもついつい手が伸びてしまう。先日も皆で試食する為、にぎすを城田さんに焼いて頂いたのですが、これが、まあ、塩加減と干してある旨味が凝縮され旨い旨いといながら食べているとあつという間に5匹食べ終わってました。笑

スタッフの分まで、すみません。とまらなくて、と深々と頭を下げる自分。笑

もう一度焼いて頂き一件落着。

スタッフにどうだった?と聞くと、(やっぱこれよね!やつぱり旨い!)

と懐かしみながら食べられてました。

もちろん焼きたてをすぐ食べると旨いですが、冷めて硬くなっても、口に含んで噛み続ければ、これもまた、美味しい!!

ご飯が進めば、酒が進む!最高のにぎす干し。今回は通常980円を本日限り1パック780円で販売致します。

是非美味しいにぎすをお買い求め下さい。スタッフ一同お待ちしております。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

『すし辰の立ち食いミナモア店 II』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



広島駅の新しい駅ビル『ミナモア』に出店することを10月13日の、この手紙に書いた。

社長から図面を見ながら説明を受けたが、ピンとこない。現場を見てみるかと問われたので、そうすることにした。

さっそく工事を依頼している会社の近藤社長に連絡して見に行った。

当日、『すし辰緑井店』で待ち合わせして、「ミートファクトリーを出店するのに、いい物件があるので見てくださーい」という誘いにのって、そこを見た後、駅に向かった。

広島駅の、いわゆる『エキニシ』という、若い人に人気の飲食店が軒を連ねる細い路地を通って、工事現場の入り口に着いた。工事会社の若いスタッフが二人、待っていてくれた。5時をすこし回っていたので、工事を終えたのだろう、作業着姿だが、どこことなくリラックスした人たちとすれ違う。

そこで、若いスタッフから、ヘルメットをもらい、腰に安全ベルトを巻いてもらう。靴も履き替えなければいけない。前もって靴のサイズを聞かれていた。「靴は何センチですか?」「27センチ」、ほんととは28センチなのだが、大きすぎて置いてないかもしれないので標準サイズを言った(つもりだ)。てっきり、電気工事の人たちが履いているような、ガチとした安全靴をイメージしていたのだが、渡されたのは白いスニーカー。それも新品だ。「えっ、これ?安全靴じゃないん?」「いえ、これが安全靴なんです。裏を見てくださーい。」「確かに。これ新品?」「ええ、このサイズがなかったんで」「悪いねえ」27センチでも大きいのかあ。それにしても厳しい管理体制だ。何かあったら大変だ。ことにJ.Rだ。何よりも安全が優先されて当然だよな。

身支度を整えて入る。

コンクリむき出し、鉄骨むき出し、埃っぽい灰色の空間を進む。色がない世界は目印がない。迷路を歩いているようだ。まだ、壁もなく、かろうじて、それぞれの店の仕切りが見えるだけの、通路も定かではないところを案内される。

「ここです」。

確か20坪とか22坪とか聞いていた。今まで作った店で、いちばん小さかったのが「居酒屋花車」。それでも30坪あった。そのせいか、20坪というのがピンとこない。

もつとも、工事現場を見るときは、いつの場合でも狭く見える。「こんなに狭くて大丈夫か?」100坪の店でも不安になる。それが、柱が立ち、壁が張られ、家具が運び込まれると、やっと広さが実感できるようになる。

この日もそうだった。「ふーん」。やっぱり狭く見える。目印程度の床のブロックの仕切りと所々に立つ軽鉄骨の柱。精一杯、想像力を逞しくして、出来上がりをイメージする。

「ここにカウンターが来て、お客様の前で、ネタを引くようになっています」。

『炊き立て・切りたて・握りたて』が、すし辰の売りだ。全部というわけにはいかないが、できるだけお客様の前でネタ切りするようにしている。そこは押さえてある。納得だ。

「間仕切りの奥が、炊飯とか、汁ものなんかの仕込み、それと洗い場です」

狭い。ただ、厨房は狭めな方が働きやすい。動く距離が少なくすむ。作業台があり、振り向けば、そこに棚があつて：：、といった工夫された空間がいい。家庭の台所もそうだろう。それに、広いと、つい、いらぬものまで置ってしまう。まあ、こんなもんだらう。

「ふーん。レジは?持ち帰りの寿司の冷蔵庫は?」

小さい店だから、そんなにいろんなレイアウトはできない。レジの位置は、おのずと決まってくる。

この店の、もうひとつの顔の持ち帰りずしの売り場は、入り口のいちばん目立つところ。一尺の冷蔵庫を置いていた。これなら、お客様の目にも入りやすいだろう。ただ、ほんと

うなら、この倍くらいほしいところだ。どうしても、ジョイフルの新鮮市場が頭に浮かぶ。まあ、仕方ない。

周囲からは、どう見えるんだろう?

店を離れ通路を歩いてみる。

「うーん。店の看板が見えんね」。

通路に平行になってしまつて目に入りにくい。店は、見えればいい、わかればいい、というもんじゃない。看板は大事だ。歩いているお客様の目に飛び込むようにしなければいけない。だからといって派手にすればいいものでもない。

『すし辰の立ち食い』という文字が、スキッと目に入り、食べたい、と思ってもらえるようにしなければいけない。

「やっぱり、通路に垂直に看板がほしいね」

うちの店の通路を隔てた右隣のスペースが、やけに広い。行き止まりになっているから、歩いてきた人は、みんなそこに吸い込まれていくだろう。

「ここは、どんな店が入るん?」

「スーパードです」。

なるほどスーパードか。いちばん人が集まるところ。その隣。いい場所に違いない。おいしい寿司を提供できれば・・・。

「プラットフォームは?」

広電の電車が乗り入れるプラットフォームが賑わうのはまちがいない。

「左側です」。

店から左に目を移すと、5、6店先に、それらしい広い空間が見える。もう少し近いかと思っていたが、あまり近すぎてもなあ、と思いながら、そこに行ってみた。振り返ってすし辰の方を見て、あらためて思った。進行方向に向かって垂直な看板が必要だ。といって、軒を並べる他の店の邪魔をするようなことをしてはいけない。全体の調和を壊してはいけない。

もう少し、形になってから考えた方がいいか。

プラットフォームから駅前通りにのぞむ広い空間に出てみた。天井が高い。というか屋外だ。

「ここは?」

「デッキです。ペDESTリアンデッキ。ここと蔦屋家電なんかとつながります。エールエールともつながるんですが、一年くらい遅れるみたいです」。

ペDESTリアンデッキ?調べてみた。ペDESTリアンとは歩行者のこと。『歩行者専用の上空通路』と説明してあった。そうか、新幹線口のようになるんだ。便利になる。街らしくなる。百万都市の表玄関らしくなる。

ワクワク・ドキドキ・ハラハラ。あと5か月だ。



2階のこの辺りが「すし辰の立ち食い」