

4月19日(日)



無着色
辛子明太子

1パック

1,200(税込)円



昭和22年創業のイリイチ食品と同じく、戦後すぐから魚とともに歩んできた西田鮮魚店。そんな老舗のこだわりが詰まった「無着色辛子明太子」をご紹介します。

厳選したすけそうだらの卵を特製調味液に60時間じっくり漬け込み、人工着色料は一切使用せず、卵本来の美しい色とプリツとしたつづぶ食感、豊かなだしと程よい辛さをそのまま閉じ込めました。

色を足さないからこそ、味わえる本物の旨み。大量生産にはない、手作業ならではの丁寧な仕込みだから、無着色でも辛さもコクも負けていません。魚屋として毎日新鮮な魚を扱う私たちと同じく、素材と伝統を大切にしているイリイチの無着色辛子明太子。毎日のおかず、ご飯のお供、贈り物に自信を持ってお勧めします。

今回はボリューム満点！価格もとびきり価格税込1200円で販売致します。

是非ご来店ください。スタッフ一同心よりお待ちしております！

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

 西田鮮魚店 872-5246

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

『先週の日曜日のチラシの裏話』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



I 「元気でおってん？」

両手に5キロはあろうかという大鯛を抱え、専務、奥原主任、西浦さん、佐々木さんの4人が桜を背に、にこやかにポーズをとる。その後ろに私。先週の日曜日のチラシだ。

瀬戸内の鯛は水温が20度前後の今がいちばんうまい。春に産卵する鯛はそのため脂を体内にためる。脂がのるのだ。これを『昆布締め』でいただく。贅沢だ。

桜の開花と期を同じくするこの季節の鯛を『桜鯛』と呼んだ古のひとのセンスのよさに感心する。

その桜鯛を日曜日のチラシにのせると奥原主任から電話が入った。「いいねえ」

しかし、日曜日のチラシのことで私に報告がくることはまずない。「で？」

「会長と一緒に写真に入ってほしいんですが」突然なにを言いだすんだ。

「なんで？」

なんでも、お客様から私が元気かと声をかけられることがあるらしい。つい先日にも店に電話があったという。

40年ほど前、私に世話になったことがあるのだと。

「誰？女性？」。名前を聞いても心当たりはない。ちょっとあせった。記憶をたどっていると、彼女が私の同級生の名前を告げたと続けた。「ああ、たぶん彼女だ」。わかった。あせる必要はなかった。なんでも、今は山口県に住む彼女が上野池に花見に来たそう。そして、そこに立てられていたぼんぼりの『西田鮮魚店』の名前を見て、なつかしくなって電話したということだった。

そんなこともあったし、このチラシの裏の文章の回数が減っていること、この正月には風邪をひいてたいへんだったなんてことを書いたりしたので、西田は元気でいるのかと、気にかけてくださるお客様がいらっしゃったようだ。

で、奥原主任は、チラシに私を登場させることを思いついたというのだ。聞いて納得はしたが、いきなりでビックリだ。

「ええけど、何時から撮影？」

このチラシの締め切りは木曜日だ。木曜日の2時ころまでに原稿を仕上げて、すぐに印刷、金曜日に折込センターに届けて、日曜日の朝、新聞に折り込み。超忙しい。

そして、この電話があったのは木曜日の午前10時すぎ。

ということは、ぎりぎりということか。もっと早く言ってくれよ。しかたない。とにかく行った。

どこで撮るんじやろ？たぶん、ジョイフルの裏の駐車場の桜のことじやろう。あの桜はとても美しい。形がよくて私が言うのもなんだが上品だ。あそこがいい。

II 「どう撮るん？」

実は、前の週のジョイフルの全体会議でこんなことを話した。

ジョイフルの裏の駐車場の入り口に立つ桜がとてもきれいだ。この桜がいちばんだが、戸郷川の両岸の桜もいい。お客様にもっと知ってもらって販促に使いたいものだ。花見なんかしてもおもしろいんじゃないかと。(あとで、あらためて見にいったが、桜はきれいなのだが、ジョイフルの裏側が丸見えなので花見にはちょっと…。次のショッピングセンターをつくるときには、この桜並木を鑑賞できるように工夫してほしいものだ。)

こうも話した。会議を開いたのが3月30日。入学式が控えている。一年でいちばん希望にあふれるときだ。ジョイフルでも何かしたい。

県大の卒業式には卒業生のみなさんの記念写真を撮って無料でプレゼントした。

それぞれの店でもサービスを考えた。入学式でも……。

この会議には奥原主任が出席していた。さっそく実行してくれた。4月5日のチラシには『寿司バイキング 1貫100円』の裏面に『ご入学おめでとうございます 入学祝い寿司 1000円』といつもの大きな見出しが躍っていた。

そんなことがあって、私はあの桜の下で撮影するものだとばかり思っていた。違った。1月までイーグルさんが営業されていた店の跡だった。ウチの店の前。なるほどな。

県大の卒業生のみなさんの写真はここで撮った。小学校の入学式の後の新一年生の写真も。写真館で使われるような桜をプリントした大きなスクリーンをバックにして。そうか、ほんものの桜は、もうだいぶ散っているし、この方がよっぽど雰囲気が出る。納得した。

III 「何を売るん？」

チラシにのるのならとスイーツで行った。これも見栄か。

さあ撮影。奥原主任の指示で、私が木の幹になり、そこから鯛を手にしたみんなが枝となる、という風に撮りたかったらしい。なかなかそうは見えないが、彼の気持ちはうれしかった。

ものの10分で撮影は終わった。写真を確認した私は「ええじゃないか。チラシは、この写真のクローズアップでやろう。その方が桜鯛の価値がわかってもらえる」と奥原主任に伝えた。刺身と寿司の写真も用意していたみたいだが急遽変更。ああいうチラシになった。あのチラシを見たお客様から「で、何を売るん？」という問い合わせがあったらしい。やっぱり商品の写真をのせた方がいい。お客様の一番の関心は商品なのだから。反省だ。

あのあと、4枚の大鯛は昆布締めにし、冷蔵庫の奥で熟成され、寿司と刺身になり、日曜日の店に並んだ。うまいにきまつてる。

ただ、残念だったというか申し訳なかったのは、土曜日に天然鯛が入荷せず、昆布締めの鯛以外は、2キロ台の養殖ものになった。でも、養殖ものは養殖もので天然ものとは違った脂の濃さがある。こちらの方が好きという人も多い。納得していただいていると思う。

追伸

私は元気で。元気なのですが、目の状態がすこし……。

どうも乱視が出てきたみたいなのです。去年あたりから物が二重に見え始めて、病院に行くと年よりに多いらしく「仕方ないですね」みたいな感じで返されました。

13年ぶりにメガネをしました。『伊達めがね』ではありません。年をとるというのはたいへんなことです。

