

ネオ・エモーション社内報

Neo・Emotion MAGAZINE

三浦三崎港めぐみ水産
横浜ポルタ店



第4号

2012/12

「協力者様」のことを知ろう！

三崎恵水産のあれやこれ

第二弾

前回に続きまして大切な協力者様である『三崎恵水産』について紹介します。
今回は三崎恵水産の工場と、三崎恵水産が行っている取り組みについてピックアップしました！

市場で仕入れたマグロはトラックにて三崎恵水産まで運ばれます。

この時のマグロは、尾のない少し変わった形（G/G(ジ-ジ-)）で運ばれてきます。



工場内に運ばれたマグロは**第二加工部**にてカットされます。

マグロは専用の**電気のこぎり**によって頭を切り落とされ、4等分されます。

この状態のマグロを**ロイン**と言います。

ちなみに中落ちは背骨と共にここで切り落とされます。



電気のこぎりでは限界があるため、細かい骨は**手作業**で落としていきます。

第二加工部では誤って手を切らないためにも金属入りの手袋が使われています。

一歩間違えれば指を落としかねないここでは細心の注意が求められるのです。



カットされたマグロは**-60℃の冷凍庫**にて保存されます。メバチマグロやビンチョウマグロなど冷凍庫にはあらゆるマグロが保管されています。工場内にある冷凍庫には、カットされた状態のマグロが100tほど入りますが、三崎恵水産は500t入る冷凍庫も所有しています。



仕入れただけでは食べられない！

三崎恵水産こだわりのマグロ加工

私たちが普段口に入っているマグロは、まぐろ問屋さんが市場から仕入れ、加工しスーパーやレストランへ出荷したものです。ですが私たちはマグロがどのように加工されるのかあまり知る機会がありません。そこで今回、まぐろ問屋である三崎恵水産でのマグロの加工の工程を追ってみました！！



カットされたマグロは、ロインのまま出荷されることもあります。さらに加工する場合があります。三崎恵水産では、さらなる加工は石橋水産の2階にあります **恵トレーディング** にて行われます。ブロックや柵など、部位と使われ方によってマグロは様々な形にカットされます。

恵トレーディングでは、まぐろの切り身加工やネギトロ加工を行っています。皆さんとても明るく、和気あいあいとした部署です！

恵トレーディングは出荷直前のマグロを取り扱うので、どこよりも徹底した衛生環境となっています。



恵トレーディング



加工されたマグロは第一加工部にて発送されるための準備が行われます。

市場で仕入れたマグロは、三崎恵水産の工場にてあらゆる加工を経てネオ・エモーションに届けられます。

三崎恵水産のようなまぐろ問屋さんがいなければ私たちはマグロを食べどころか調理することすらできません。

普段何気なく手に入るマグロには、まぐろ問屋の方の思いが詰められているのです。

多くの人に喜んでもらいたい、魚のことを知ってもらいたいという思いを下に
三崎恵水産が取り組んでいる事例を一部紹介します。



三崎恵水産取り組み紹介

めぐみのすずめ

子どもたちに魚の面白さを知ってもらいたい！

石橋先生のまぐろ講座

もともと社会見学として小学生が来ることは多かった
三崎恵水産ですが、スケジュールが合えば常務取締役の
石橋匡光さんが、工場見学の前に講師として小学校に
訪れます。

見て帰るだけでは子供たちに残らないと思い、石橋さんは
魚の種類や捕り方、まぐろ問屋についてなど様々なこと
を学校で教えます。

魚のことを知らなすぎる子供たちが多い今、**魚屋として
魚の魅力を伝える義務が自分たちにはある**と
石橋さんは考えています。



まぐろ問屋が始めた地元スーパー

生鮮問直めぐみ市場

三崎恵水産の新しい事業として、2011年3月に
スーパーマーケット生鮮問直めぐみ市場が
オープンしました。

大型店舗が台頭し小型店舗が消えていく一方、高齢の方など
買い物に行けない人も増えていることが最近問題となっています。
そうした中、めぐみ市場は「近所の冷蔵庫」をコンセプトとして
鮮魚や野菜、お肉など生活に必要なものを中心として販売しています。
また月に2回、三崎から直送の鮮魚を販売するトラックマルシェも
実施しています。

めぐみ市場が食を通じた地域のコミュニケーションの場になれるよう、三崎恵水産は目指しています。



大学生と協働して様々なプロジェクトを！

インターン生の受け入れ

三崎恵水産では美味しいマグロをお客様に食べていただくために、これまで紹介したような様々なこだわりやあらゆる取り組みが行われています。

しかし三崎恵水産には、これまでそうしたことをお客様に伝えるすべがありませんでした。この現状を変えるためにも、三崎恵水産でのインターン生の受け入れが始まったのです。

現在、三崎恵水産には^{でとまいこ}出戸麻衣子さんが、ネオ・エモーションには私、^{はたはるか}秦明加がそれぞれインターン生として勤務しています。

出戸さんには、めぐみ市場で移動販売が行えるようにすることが、私には社内報などを通じて社内外双方にまぐろ問屋やネオ・エモーションの情報を発信することが役割にあります。

2人とも役割は異なりますが、どちらも根本として**会社のことを知り、多くの人にその魅力を伝える**ということが共通しています。

学生に自分たちのこだわりや取り組みを知ってもらうことで、三崎恵水産はもちろん、**まぐろ問屋や寿司職人の魅力が多くの人に伝わることを石橋さんは期待しています。**



三崎恵水産のインターン生出戸さん！
普段はスーパーめぐみ市場で働いています。



普段はそれぞれの勤務先にいるインターン生ですが、2人で一緒に研修をすることもあります。



研修先の犬と戯れる出戸さん
詳しい紹介は次号にて！！

協力者様である三崎恵水産では、お客様に美味しいマグロを食べていただくために従業員1人1人がこだわりをもってお仕事をしています。そして、そのマグロをよりたくさんの人に知ってもらうためにも小学校への出張講師やスーパー事業の展開、そしてインターン生受け入れといった様々な取り組みが行われているのです。

マグロを食べるとき、三崎恵水産のことを思って食べてみてはいかがでしょうか？



ご協力してくれた皆様、本当にありがとうございました！！

東京ヤクルトスワローズファン感謝DAYにて開催！！

マグロ解体ショー at 明治神宮野球場

11月23日(祝)に開催されました“東京ヤクルトスワローズファン感謝DAY”にて何故かマグロ解体ショーが行われました！このイベントに秦が密着しました！



マグロも乗せて準備万端！川股さんが持つマグロの着ぐるみ一体誰が着るのでしょうか？

今回大勢のお客さんの前でショーを行ったのは大将の川股さんとその家来の渡邊さん。普段より規模の大きい解体ショーに2人ともどこか緊張しているように見えました。



着ぐるみは水野選手が着ました！



三崎恵水産の旗を付けたトラックに乗って選手と一緒に登場！！



ショーが行われる一方
上野店の佛川店長とトレッサ店の藤田店長がお渡しする
マグロ100皿を用意しました



イベント終了後、座席の下にあった当たり券をもったお客さんにマグロ2貫をプレゼント！美味しいと多くのお客さんに喜んでいただきました！



選手と一緒に進めた解体ショーは大盛況！食べていただいたマグロも美味しいと好評でした

	1	2	3	4	5	6
野村	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23
石川	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23
三崎	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23
三崎	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23
三崎	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23	11/23

今回種付けした母豚の記録！
ここから過去2回
出産したことが
わかります

種付けを終えた母豚たち
出産までは3月3週3日
かかると言われています



どんといけ！
渡邊みやじ豚奮闘記
先日、この研修のゴールである『種付けから出荷を経験』の中の種付けが成功しました！
母豚は21日周期で発情期が来ます。だから、その日に合わせて種付けを行わないと、母豚も妊娠をしないのです。この大役を任せて頂いた事にも宮治さんには感謝です！
ありがとうございます！！
出産予定日は1月19日です！
今から待ち遠しいです☆





ポルタ店は土日よりも平日の方がお客様がたくさん来られます。寿司屋と居酒屋の二つの要素が入ったお店なので、美味しいお寿司を安く提供し、お客様に親しみやすいよう努めています。

店長の心がまえ

三浦三崎港めぐみ水産

横浜ポルタ店

ポルタ店では飽きのこないメニューを意識していますので、3か月ごとにランチ・ディナーともにメニュー変更を実施しています。当店は立ち飲み居酒屋でもあるのでおつまみになるものも、色々揃えています。



名物である『山盛りまぐろぶつ』を仕込むところからポルタ店の1日は始まります。

当店では一番人気のメニューであり、これだけで1日 8~10kg のマグロが使われます。だからこそお客様にがっかりされないためにも仕込みには十分な時間をかけています。

オープンして1年経ち、ようやく立ち食い寿司屋が定着してきたように感じます。これからは「自分が行きたくなるようなお店」を第一に、そしてその1つとして値段以上の感動を伝えられる「お財布にやさしいお店」を目指していきたいと思います。



ご協力ありがとうございました！！

Q. 店長に質問です！！

イチオシの従業員さんは誰ですか？

A. 穴戸まち子さんです。

ポルタ店の前は上野店やシアル店で働いていたことがあるベテランの人です。誰よりも会社への思いが強く、仕事がとても速い人です。



ししど
穴戸まち子さん

【自分を一言で紹介するなら？】

いたずらおばさんです！！

【好きなものは何ですか？】

行った先で好きなものを見つけて楽しむタイプなので何でも好きです。

お寿司なら梅しそきゅうり巻が好きです

ネオに新しいメンバーが入りました！

三浦三崎港十代目彌左エ門横浜クロスゲート店

うえの さちよ
上野 祥代さん

【生年月日】

1986 年 4 月 30 日



【好きなお酒】

ビール、トマトジュース

(二日酔いに効きます…)

関わった人全てが幸せになれるようなお店づくりに貢献していけるよう努力します。よろしくお願いします！

何に対しても全力・熱心！

3つの“P”の持ち主！力の Power、熱い Passion、Pure な心を持ち合わせています。前向きな気持ちや笑顔を忘れない精神力を私自身見習いたいです！接客が一つ一つ丁寧で本当にお手本になります。(尾崎、芝田)

12/20~1/19

HAPPY BIRTHDAY!!!

12月

21 日 木野田さん(本部)

29 日 佛川店長(上野店)



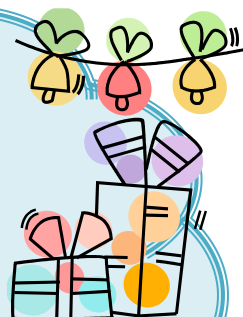
1月

1 日 池田さん(新横浜店)

3 日 小久保さん(新横浜店)

4 日 伊藤さん(ポルタ店)

6 日 青木さん(WP店)



次号予告！！

特集：三崎恵水産のインターン生をご紹介！

『デトックスのすすめ！？』

そのほか盛りだくさん！！

編集後記

第3号・第4号と連続で三崎恵水産を紹介させていただきましたが、いかかでしたか？
今後も様々なことを紹介していきたいと思いますので、これからも宜しくお願い致します！

第4号 2012年12月 発行 毎月20日発行(予定)

担当：ネオ・エモーション営業本部広報課(秦)

E-mail: h.hata@neo-emotion.jp