

ネオ・エモーション社内報

Neo・Emotion MAGAZINE



第3号

2012/11

「協力者様」のことを知ろう！

三崎恵水産のあれやこれ

第一弾

先月号でも紹介しましたように、ネオ・エモーションの会社の理念の1つとして「『協力者様』を大切に」することがあげられます。そこで、もっとも身近でかつ大切な協力者様である三崎恵水産を2回連続で紹介したいと思います。

今回は、三崎恵水産がどのような会社か、どのような方が働いているのかについて事業開発部の石橋匡光さんにお話を伺いました。



このようなトラックを使い商品を発送しています

三崎恵水産は どんな会社？

三崎恵水産は、石橋水産専用の仕入れ・加工を担当する会社として設立され、三崎恵水産で仕入れたマグロは石橋水産を通じてホテルや料亭へと届けられました。やがて三崎恵水産でも『問屋』としての営業を始めることとなり、外食店やスーパーへの小売りや通販など三崎恵水産としての販売チャンネルの拡大を進めました。

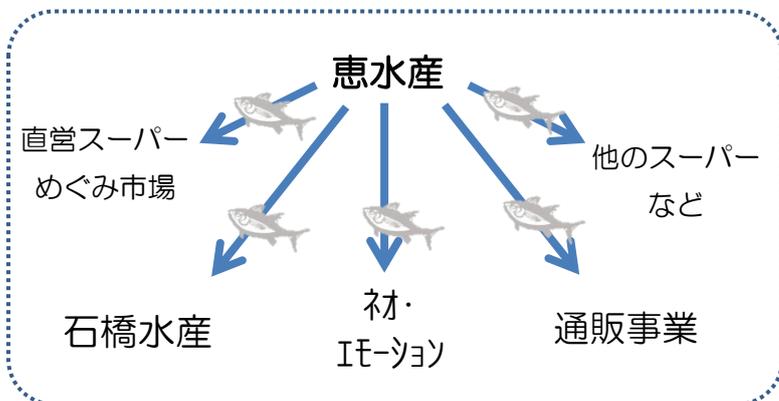
仕入れ・加工だけでなく独自の販売ルートを持つている『まぐる何でも屋』となっているのが今の三崎恵水産です。

ネオ・エモーション や石橋水産は どんな会社？

石橋水産では、三崎恵水産で仕入れたマグロをホテルや料亭に販売しています。当初は市場に売ることがありましたが、市場では自社のマグロを売ることで余地がありません。そこで石橋水産は、販路を市場のみとせず自分たちの手で広げていくこととしました。そうして手に入れた販路が今につながっているのです。

ネオ・エモーションは、外食部門を専門的に取り扱っている会社です。当時三崎恵水産からの鮮魚を取り扱っていたワールドポーターズから回

転寿司の営業を依頼されたのが、三崎恵水産の外食部門としての営業の始まりでした。その後、シアル店やクロスゲート店など次々と新しく店舗が作られ、三崎恵水産から独立させたのがネオ・エモーションです。石橋水産もネオ・エモーションも基本三崎恵水産から仕入れたまぐろしか取り扱っていません。それだけ三崎恵水産はどちらの会社にとっても大きい存在なのです。



恵水産のマグロは様々なところを通じて私たちのもとに届くのです

プロが集まった 職場

三崎恵水産では色々な人が様々な部署に配属されています。マグロを加工する方、冷凍庫の中の左官を取り扱う方、加工された魚の発送の準備をする方…。三崎恵水産の仕事はさまざまです。

「三崎恵水産には営業や仕入れ、寿司などのプロが集まった会社です。だから自分はその会社をよりよくしたいと考えています」と匡光さんは紹介してくれました。



従業員さん同士打ち解けておりとても楽しそうな職場です

様々な取組みに 向かう姿勢

三崎恵水産では、まぐろを取り扱うだけでなく、より多くの人に魚の魅力を使えるために様々なことに挑戦しています。例えば、地元の小学生を工場に招き実際にまぐろを加工しているところを見せたり、上大岡に地域密着型の直営スーパーを設立し新たな販売チャンネルとして検討したりしています。

他の会社ではやらないようなことに



魚の魅力を伝えたいと積極的に子供たちに魚のことを教える匡光さん

挑み、それを伝えることで、多くの人に魚や三崎恵水産のことについて興味をもってもらいます。

「〇〇さんが取り扱っているマグロだからほしい」ではなく「三崎恵水産が取り扱っているマグロがほしい」と思っていたためにも、三崎恵水産という会社が多くの人たちに知ってもらうことが必要だと思います。三崎恵水産や、まぐろのことを知ってもらう機会を多くの人に与えられるようにこれからも様々なことに挑戦していきたいです。」

『いい会社』を 目指すこと

ネオ・エモーションでも同じことが言えますが、三崎恵水産ではお客様のためだけに動かないことを心がけています。お客様も勿論大事ですが、周りに大切な従業員や協力者様がいるからこそ、お客様に喜んでいただけると思っています。

「利益も勿論大事ですが、今はそれだけでいいという時代ではありません。実際に自分たちが捕ったマグロを食べてくれる人はもちろん、社会全体や三崎恵水産で働いてくれる人にとっても『いい会社』であることが必要です。」

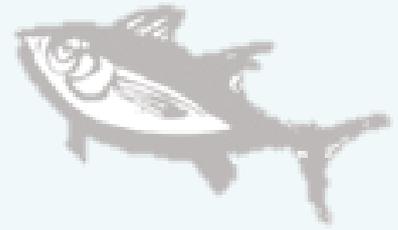
そして恵みである魚を与えてくれる海にも自分たちは何かお礼をするべきだと考えています。当たり前のように食べている魚は、自分たちが勝手に搾取している海の大切な資源です。そんな大切なものをいただいているのだから、自分たち相応のお礼をする必要があるように感じます。環境面への配慮とは異なる形で海にお礼ができないか考えています。」

従業員の方や地域の方、そして海にとっても『いい会社』であろうとする三崎恵水産の有り方は、今後のまぐろ問屋として最も必要な有り方であるように感じられました。



三崎恵水産だヨ 全員集合！！

三崎恵水産は、仕入れから発送までそれぞれの部署が協力し合っております。
ここでは恵水産の部各署の紹介を行います！！



新規顧客先開拓や既存顧客先へのフォローを行っています。テレビや新聞などの取材に対応するのも営業部の仕事です。どのようにして恵水産を多くの方に知ってもらうか、どうしたら従業員の方が気持ちよく働けるかなど常に考えて働いています。



営業部



総務部

恵水産での経理などを担当しています。
1000軒以上の顧客先の伝票処理や経理全般などを行っています。
どの部署よりも女性の割合が高いのが特徴です。

恵水産での毎日50本以上の鮭の買付・海外からの鮭の輸入・鮭以外の冷凍品の買付・選別や値付け・在庫管理などを担当しています。他の部署よりも朝早くから勤務している部署です。



仕入部



第二加工部

仕入れたマグロを部位によって適当な大きさに切るなどして加工しています。工場見学の際、多くの方にマグロを加工しているところをお見せしています。見学している方が悲鳴をあげる一方、黙々とマグロを切る姿はさすがとしか言えません



このようにまぐろを切っています



-60℃の冷凍庫の中から必要な魚を取り出したり、中に入れたり、専用のフォークリフトに乗って冷凍庫中の商品を扱っています。トラックを運転する姿は皆さんとてもかっこいいです！



専用のフォークリフトに乗って商品を運び出します



冷蔵庫事業部

加工されたマグロなどを石橋水産やネオ・エモーションなどに運ぶための準備をしています。毎日いろんなところに様々な魚が届けられるので包装されたあとの箱がいつも山積み状態となっています



第一加工部

お忙しい中、ご協力していただきありがとうございました！
次号は三崎恵水産が取り組んでいることや工場について紹介します！！

NEW OPEN!!

廻転寿司まぐろ問屋三浦三崎港

マルイファミリー溝口店



10月20日、ついに廻転寿司まぐろ問屋三浦三崎港マルイファミリー溝口店がオープンしました！

そこでオープンからまもなく1か月経とうとする溝口店を取材しました。

まだ行ってない人は勿論、すでに行かれた人も知らない(かもしれない)、三浦三崎港溝口店の魅力を紹介します！

いろんな人が来るお店

JR南武線溝ノ口駅や溝口駅前のツインタワーの一角、「マルイファミリー溝口」の階にある回転寿司のお店が三浦三崎港溝口店です。

お店にはお子様を連れたいご家族など若い人たちは勿論、年配の方など色々な人が来ます。

年配の方が多く来られるということもあり、溝口店では鮮魚を取り扱った商品が人気です。お店でも特に鮮魚の味を楽しんでいただくことを心がけています。



よく来ていただくお客様には、カツオのしっぽに1つ1つ時間をかけて丁寧に色を付け和紙に包みプレゼントしています

お客様に楽しんでもらうために

普段は一つの柄や色で統一されている湯呑みもここでは何種類も用意されています。勿論お寿司も江の島や北海道から直送できた魚を使い、お客様に美味しい鮮魚を食べていただけるよう心掛けております。

また定番メニューにはない魚を仕入れたたり、魚以外のネタを使ったお寿司を出したりなど、溝口店では来てくれたお客様が飽きることはないようなメニューの工夫が施されています。

おいしい鮮魚が食べられる
回転寿司を目指して

おいしい鮮魚が食べられる回転寿司を目指している溝口店ですが、周りに回転寿司のお店も多いのでそれだけではまだまだだと語る橋本店長。「まだオープンしたばかりなので、他のお店がやらないようなことにチャレンジしお客様に溝口店をアピールしていきたいと思えます」

いろんな味が楽しめる溝口店にぜひお越しください！



店長発案★

溝口店の意外な一品



穴子の香り揚げ

穴子を揚げ、サラダにしたものです。
ほんのりと柚子の香りがするのが
ポイントです

いま流行りの塩麴に合鴨を漬けて焼
いてみました！塩麴によって鴨の
臭さもなく食べやすい一品です



合鴨の塩麴漬け



さわらの三味盛

島根産のさわらを西京漬け、昆布締め、
あぶり焼きの3種類を用意しました。
同じ魚でもそれぞれ違う味が楽しめます



溝口店店長 橋本義浩

好きなディズニーキャラクター

ー：スティッチ

溝口店では冷凍の魚の使用を
なるべく控え地方直産のもの
を使うことでより鮮魚の美味しさを
楽しんでいただけるよう心がけ
ています。定番のメニューの他
にもその日限定のものが多い
のも特徴です。お寿司の他にも
ユニークなメニューが揃ってお
ります。色んな味をぜひ楽しん
でいただきたいです！

まぐろ問屋 三浦三崎港
マルイファミリー溝口店

【営業時間】

11:00~22:00 (ラストオーダーは 21 時 30 分)

【場所】

マルイファミリー溝口 10 階

…JR 南武線「溝ノ口」駅徒歩約 2 分

東急田園都市線「溝の口」駅徒歩 3 分



お待ちしております！！

三浦青年会議所設立 50 周年をお祝いして…

三浦市のちらし寿司を作りました！

10月6日、三浦青年会議所設立 50周年を記念した祝賀会が行われました。
ネオ・エモーションも三浦市を模ったちらし寿司を作りお祝いさせていただきました！



② 桜えびを混ぜた酢飯で土台を作ります



① その上にヒジキやまぐろなどの具材を載せたら…

③ 当日、ちらし寿司を作ったのはこの2人です！



ちらし寿司の上には恵水産や三浦の有名どころのポップも立てました



ゲストとして来られた小泉衆議院議員にも「すごい」と褒めていただきました！
出席者や他のブースの人から高い評価をいただき、祝賀会は無事成功を収めることができました

④ 完成です！



そこで、農家さんのお仕事の手伝いをしながら『第一次産業の仕事と食べ物と扱う事の大切さ』を学び、その食べ物をクロスゲート店で提供させて頂くこととしました。養豚研修はその第一弾です。
現在は、新入社員の導入研修としても行っており、豚を使った新しい業態開発にも携われればなあと野望を持っています！

夏前、異業種の方と交流するNPO主催のイベントに参加し、『お客様の声や顔を見る事が出来ない』『自分たちで販路を見つけられない』など農家さんの『悩み』を聞きました。

新連載！ 渡邊みやじ豚奮闘記

新連載！





上野店には、仕事帰りの方も来れば小さな子供を連れた家族が来ることもあります。ですがどんなお客様にも楽しんでいただきたいと思っていますので、お客様に合わせたサービスを提供することを心がけています。

店長の心がまえ

まぐろ問屋三浦三崎港

上野店



「作り手」ではなく「お客様」の視点からいつも店のことを見えています。「こうしたら面白そう」とか「こうしてほしいだろうな」と思ったら何でもやります。店内のレイアウトを季節ごとに変えているのもそうしたところからきています。



お客様だけでなく従業員の人にも楽しんでもらいたいと思っています。「働いてやってる」、「給料をあげてやってる」という姿勢で仕事をするって絶対よくないと思うので。だからお客様と同じように感謝の気持ちを伝えたり話す機会を設けたりして楽しく働いてもらえるように考えています。

美味しい寿司を作ることよりも、どれだけお客様の楽しんでいただけるか、どれだけお客様の印象に残るようなことができるかが大きいと考えています。これからも「お客様」の視点に立って色々なことをしていきたいです。



ご協力ありがとうございました！！

Q. 店長に質問です！！

イチオシのスタッフは誰ですか？

A. 湯さんと幸喜(誠)さんです。

湯さんは上野店オープン時から働いていることもあり、とにかく仕事が早いです。幸喜さんは親しみやすく常に笑顔で対応している人です。上野店の作業のプロは湯さん、接客のプロは幸喜さんだと思います。



こうまき しゅうご
幸喜 誠吾

好きなもの:

安室奈美恵

とう 白平

好きなもの:

お寿司！！



寿司のもととは保存食？

知っていますか？

もともと寿司は、魚の保存方法の一つでした。

「なれ寿司」と呼ばれたこの寿司は、魚の内臓を取り腹に炊いた米を詰め長時間かけて発酵させたもので飯を捨てて魚だけを食べられました。

その後、飯も一緒に食べる「飯酢(いいずし)」や飯に酢を加え発行を待たずに食べられる「早酢(はやすし)」が登場し、江戸の文化文政期(1804~1829年)ににぎり寿司が登場しました。

にぎり寿司は魚の発酵を待たず、その新鮮味を生かす江戸時代のファストフードとして親しまれました。

『魚食スペシャリスト検定3級が面白いほど受かる本』より



11月~12月バースデー

HAPPY BIRTHDAY!!!



11月

- 10日 野中店長 (秋葉原店)
- 14日 菱沼さん (秋葉原店)
- 15日 山田さん (新横浜店)
- 23日 青山本部長 (本部)

12月

- 1日 渡邊さん (クロスゲート店)
- 川辺さん (本部)
- 14日 池田店長 (WP店)
- 29日 佛川店長(上野店)

次号予告！！

特集：まだまだあります！

『三崎恵水産のあれやこれ』

そのほか盛りだくさん！！

編集後記

現在、2号連続で三崎恵水産のことを紹介するためにも何度か取材で伺っておりますが、取材のたびに工場の雰囲気や皆さんの姿勢に何も言えなくなります。次号でそうした感動をお伝えしたいと思っておりますのでぜひ楽しみにしてください！

第3号 2012年11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