

埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

## 西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

特集  
ホタテ貝柱

美味しい旬のお魚

うおがし通信

## ホタテ貝柱

## 最

近では養殖のホタテ貝が主流になっています。産地は北海道が50%、青森県が40%と、この両県で殆どを養殖しています。天然物はほぼ100%が北海道です。

雅貝を籠に入れて海中に垂下する方法と雅貝を海底に撒いて育成する方法があります。もし殻の耳に穴の開いたものがあれば、それは籠に入れた雅貝が5〜6cmに育った時に籠から出して耳に穴を開けて紐を通して海中にぶら下げて育てたものです。品質としては海底に撒いて育ったほうが天然に近いと言えます。どちらも4年間掛けて育てます。刺身や鰯に握っても美味しい食材の人気商品ですね。ホタテ貝、正確にはホタテの貝柱ですが加熱しても硬くならないので加熱の調理にも色々使われています。その中の一つを紹介しましょう、北海道の瀬棚町の漁師さんの料理です。

(ホタテ貝柱のしめじ焼)

①ホタテ貝柱に酒を少々振り5分程おいて水気をふき取る。②フライパンに脂を引いて貝柱を炒めて塩と胡椒を振る。③貝柱を取り出してそのフライパンにバターを足して、しめじとたまねぎを炒める。④しめじと玉ねぎに火が通ったら、ホタテをフライパンに戻して軽く炒めます。⑤器に盛り付けます。先ほども述べましたがホタテの貝柱は加熱しても硬くなりませんが、余熱で中まで火が通る程度が美味しいのではないのでしょうか。 取締役会長・児玉保次



# お客様とお別れの抱っこ??これぞ信頼の証!

**鳥** 丸店に勤務する木下卓巳さんは接客を得意とする方で、聞いているこちらにも楽しくなる接客をされます。「お客様との会話が毎日の日課です」と接客の楽しさを教えてくださいました。年配の方との会話だと「晩御飯何にするんですか?僕もその料理好きやわ〜照り焼きにしても美味しいですよ」と共感する部分を伝え合う事が楽しい時だと言います。



こちらから献立をおススメするのが普通ですが、逆にお客様から「こんな美味いんですよ!作ってみて!」と教えてもらう事も日常茶飯事!

そんな木下さんには思い出に残っているお客様がいらっしゃるみたいで、今でもそのことを鮮明に思い出すと目を麗しながら語り始めました。

「桃山店で店長をしていた時“お魚好きなの?”と、声をかけたのがきっかけで、毎週お越しくださるご家族がいらっしゃいました。“あのお兄ちゃんと話すの楽しい!”と、遊びに来られる感覚で桃山店にお越しくださっていたのではないのでしょうか」と当時を振り返ります。しかし配属1年目で五条店に異動になり、そのご家族とは離れることになりました。「最終出勤日2日前に会いに来てくださり、“最後に子供たちを抱っこしてもらえますか?”と言っていただき、抱っこした写真とお礼の手紙をいただきました。その時はお子様が寂しいと泣いてくださるので、

僕も釣られてみんなで大号泣しましたが、一緒に泣いてくれたのは今でも思い出して胸が熱くなります」と当時の思い出を振り返られました。

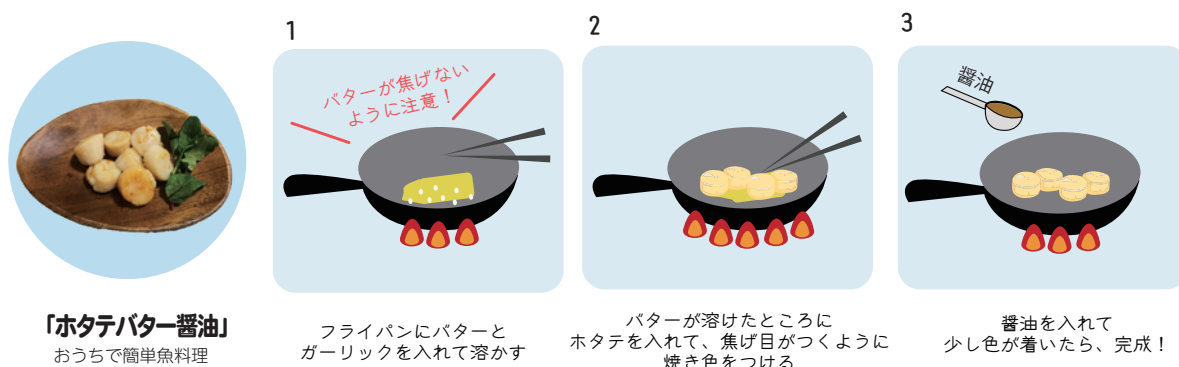
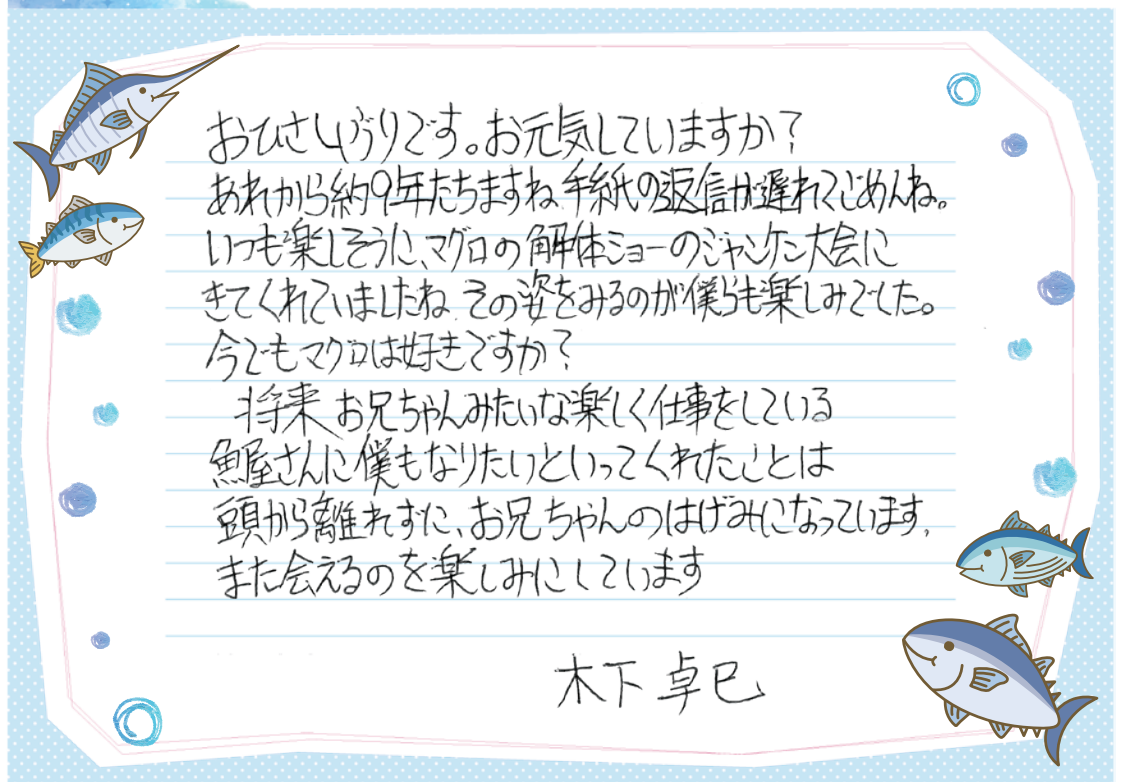
木下さんに会いに来られるお客様は、現在も複数人いらっしゃいます。接客をする上でこの代わりは“楽しく会話できるような質問をすること”と言います。「仕事も楽しくした方がお客様も従業員も気持ちいいですよ」。

それに僕自身、難しいことを聞かれても一生懸命答えるほうにシフトして、うまく話せなくなるんです」と自身の性格に合った接客に辿り着いたとのことでした。

仕事以外でも家族とのコミュニケーションも大切にされており「家族の時間も好きで、休みの日には妻とお酒を交わしながら会話を楽しんでいます」と目を細めて答える顔はとても幸せそうでした。

## あの時のお客様へ…

木下卓巳さんが当時の気持ちを伝える



**編集後記** コミュニケーションを取るのが得意な木下さんですが、入社当初は人見知りで接客は苦手だったようです。楽しく接客ができるようになったのは、「お客様のことをもっと知りたい」「どんな風に感じているのか直接聞きたい」と積極的に話しかけたから克服できたのだと思います。本人は気がついていませんが、話しやすい雰囲気自然而然と出している接客マスターだと感じます。

フリーペーパー  
**西浅の西浅**について  
1999年12月前身である「うおがし通信」  
創刊より今年で23年目です

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。



|              |                       |             |                        |              |                        |              |                        |
|--------------|-----------------------|-------------|------------------------|--------------|------------------------|--------------|------------------------|
| 鞍馬ハウティ内      | 鳥丸店 Tel. 075-451-4959 | 阪急オアシスなどの店内 | 葛野店 Tel. 075-863-5488  | 生協CO-OP二条駅店内 | 二条店 Tel. 075-811-0052  | MOMO Terrace | 六地藏店 Tel. 075-606-2354 |
| 京都ファミリー内     | 西院店 Tel. 075-321-5750 | 阪急うめだ本店内    | 梅田店 Tel. 06-6363-6411  | 生協CO-OP桃山店内  | 桃山店 Tel. 075-604-5792  |              | 西浅本社 Tel. 075-451-5520 |
| カナート洛北内      | 洛北店 Tel. 075-707-0805 | 近鉄百貨店上本町店内  | 上本町店 Tel. 06-6773-8002 | 生協CO-OPパティ店内 | 西京極店 Tel. 075-323-4560 |              |                        |
| イオンモール京都五条店内 | 五条店 Tel. 075-326-4574 | 近鉄百貨店草津店内   | 草津店 Tel. 077-561-3537  | 生協CO-OP祝園駅店内 | 祝園店 Tel. 0774-98-3453  |              |                        |