

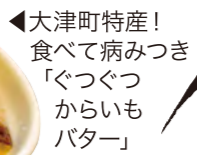
金之助 肥後大津店いよオープン!

郊外型一戸建て、金之助光の森店の姉妹店としてオープン。

2019年8月5日(月)17:00より、熊本市内から阿蘇に向かう途中「大津町」の中心部に「肥後大津ごちそう金之助」がオープンしました。2016年の熊本地震の際、専務がボランティアで入った大津町の人々とのふれあいより、足かけ3年で実現した夢です。あたたかな大津の土地、人柄に魅了され「美味しいもてなしがしたい」と、金之助光の森店の姉妹店として、2~128名様収容の郊外型大型居酒屋となりました。光の森店の人気メニューに、大津町特産のさつまいもを使った「ぐつぐつからいもバター」など特産品メニューも加え、大津町の復興、発展に新しく飲食で参加します!



◀◀ 工事中の様子。



◀大津町特産! 食べて病みつき「ぐつぐつからいもバター」



「肥後大津 ごちそう 金之助」
〒869-1233 熊本県菊池郡大津町大津1094
TEL 096-285-3800
営業時間 日~木 17:00~24:00 (LO 23:30)
金・土・祝前日 17:00~翌1:00 (LO 0:30)



発行所
株式会社漱石
〒866-0861
八代市本町1丁目6-8
☎0965-34-9488

第40号
2019年(令和元年)
8月15日(木)

金猫の心



社長の言葉

「金之助肥後大津店オープン」
先日、八月五日に金之助の肥後大津店がオープンしました。オープンに先立ち七月二十二日には、大津町の皆さんから盛大なレセプションパーティーを開いていただき、商店街繁栄会、ロータリークラブ、ライオンズクラブ、金融関係他多くの地元の方々参加で歓迎していただきました。

新店舗オープンも数多く経験してきましたが、毎回違う緊張感があります。光の森店の時は地域に知り合っても何もなく、光の森で金之助をどう認識してもらおうのかが課題でしたが、ありがたいことに瞬間に多くの地域の方々に知っていただくことが出来ました。その点、大津店は地域の皆様に歓迎していただいていたのオープンですが、当社では最大の資金投資をしています。皆様の期待を裏切らない店舗を作らないと会社の危機です。ミスは絶対許されません。

◀ 沢山のお花をいただきました!



これまですべての店舗をオープンしてきた専務、3名の部長に、光の森店のスタッフを引っ張ってきた店長、多くの店舗の経験があり、ホール、多くの店舗の経験があり、なんでもこなすオールマイティの元気なSさん、のら家バイトからこの度社員となって移動してくれたGさん、光の森店から移動してくれたアルバイトのFさん、光の森店を退社して8月末に自分のお店を出すYさんなど、沢山のスタッフを手伝いに来てくれました。

お花をいただき、満席のご予約が手伝いに来てくれました。お祝いのお花をいただき、満席のご予約で空いても新規のお客様ですぐに埋まる状況の中、準備不足やミスなど反省点も多くありました。未経験のバイト生をベテランが指導しながらちゃんとリカバリが出来、今までの経験上、確実に成長している。私は安心して見ていられるだけでした。

お客様にも「よく大津を選んでくれましたね」「いい店が出来て良かった」ととても喜んでいただきました。

お店はスタッフの力とチームワークで、一店舗一店舗がみんな違う個性を持っています。お店の成長はスタッフの成長の成果です。また新しい個性を持つ金之助がスタートしました。

からいもバターが好評で、おかわりされるお客様も多く、新しいご当地メニューになりそうです。

「食で心を豊かに」

株式会社 漱石

経営理念



▲「食菜工房 さすが」の「鹿児島県産 上うな重」

鰻 ウナギ 旬 秋~冬



本来は、夏はまだ鰻に脂が乗っておらず天然物は旬ではない。

江戸時代、夏に売り上げの落ちる鰻屋が平賀源内に相談をし「本日、土用の丑の日」と書いて張り紙をしたところ大繁盛。

鰻はビタミンAやビタミンB群などの疲労回復や食欲増進に効果的な成分が多く、スタミナ食、夏バテ防止として現在まで普及しています。古くは『万葉集』にも夏の鰻のことが詠まれている。

近年、天然ウナギの稚魚(シラスウナギ)の捕獲量が減少、養殖もこのシラスウナギから成長させるため価格が高騰している。卵からふ化させる「完全養殖」も研究が進むが、コスト高のためなかなか価格は安くない。

産地：鹿児島、愛知、宮崎、静岡
海外では中国、台湾

主な調理法
蒲焼(かばやき) 白焼(しらやき)
うな重、うな丼
ひつまぶし(名古屋の郷土料理)
う巻き、うざく、肝吸い、
うなぎパイ(菓子・静岡土産で有名)

素材を知る

8月・葉月

「素材を知る」と題して、お店で扱っている食材、お酒などをピックアップしてまとめます。簡単な知識ですが、ぜひ業務に活用して下さいね。

夏の魚・鰻 うなぎ

毎年7月「夏の土用の丑の日にウナギを食べる」というのが日本の飲食業界では定番となっています。(7月号がお休みだったため、8月になりましたが掲載します。)

土用の丑の日

どようの うしの ひ

「土用」は「立春」「立夏」「立秋」「立冬」直前の約18日間の「期間」を示す言葉。

「土用の丑の日」とは、土用の期間の丑の日の事。ということで、もちろん夏以外にもある。

「丑の日」とは、昔の暦では日にちを十二支(子・丑・寅・卯...)で数えていた。

土用の丑の日は「季節の変わり目」(体調を崩しやすいので食で体調管理を考えた)

7月27日(土)は 土用の丑

販売期間 7月1日 月より 8月5日 月まで

夏76 鹿児島県産 うな重 半身 2,000円(税込)

夏77 鹿児島県産 上うな重 1尾 3,500円(税込)

数量限定につき ご予約はお早めに。

▲「食菜工房 さすが」のうな重の広告

次号9月(長月)は「秋の魚・秋刀魚(さんま)」について簡単に取り上げます