

感動追求企業
株式会社 ネオ・エモーション社内報

Vol.09

2015. 夏

ネオ・エモーションの
「感動」を伝える社内
報は、インターン生が
取材・作成しています。

f facebook 公式ページ
[ネオ・エモーション]で検索

二ホシの もの



「特集」

ひと皿にかける情熱

〈第一回〉

育つ、職人

Neo・Emotion

<http://www.neo-emotion.jp/>

ひと皿にかける情熱

今、手に取ってくださった一皿には全国19店舗の飲食店（廻転寿司・和食ダイニング含む）を経営する株式会社ネオ・エモーションに携わるさまざまな人の情熱が詰まっています。その一皿はどのようにお客様に届くのでしょうか。「三浦三崎港にある「三崎恵水産」、横浜にある「横浜市卸売市場本場」へ取材をしました。

取材・文・写真●近藤大蔵

三崎マグロへの情熱

神奈川県・三浦三崎港。関東有数の漁港であり、全国でも有名なマグロの水揚げ基地とされています。ここではおいしいマグロをお客様の手に届けるために働く人々がいます。ネオ・エモーションのグループ会社であるまぐろ問屋の「三崎恵水産（※1）」は、高品質なマグロを仕入れ、加工・販売するまぐろ問屋であり、ネオ・エモーションが経営する廻転寿司店舗、和食ダイニング店舗へおいしいマグロを届けます。マグロの旬はその種類や時期、遠る海域などによって異なるため、遠洋漁業では一年をかけた世界各地の旬を追いかけます。

遠洋漁業のマグロは冷凍技術が船内で施され、「三崎恵水産」では鮮

度を保つためにマイナス60℃の冷凍庫でマグロを大切に保管・管理しています。

確かな鮮度管理の技術をもった「三崎恵水産」のマグロは各店舗に届き、職人によっておいしい一皿へと変わっていきます。

「良い魚」を選ぶ

京浜急行 神奈川駅から徒歩15分のところに「横浜市中央卸売市場本場（※2）」があります。ここには日本全国の漁港や、世界各国からたくさんの魚があつまります。競りが終わる、パートナーの魚屋さんが新鮮な魚を並べていきます。ネオ・エモーションの仕入部長・川股さんの目利きによって良い魚が選ばれ、各店舗にふり分けられています。

川股さんは、市場を歩きパート

ナーさんと会話しながら、魚の種類や、数量、値段を見分けていきます。それゆえ、パートナーさんとの繋がりはお客様に新鮮で「良い魚」をお届けするために大切な事なのです。

市場でお会いした方は、「河^カし（市場）にいる人は皆、高技術者だからね。」と教えてくれました。魚をさばくその姿は確かに格好がよく、楽しんでました。そんな市場から「良い魚」が選ばれてお店に届き、そしてお客様に提供されます。

「三崎恵水産」から届く三崎マグロや、横浜市中央卸売市場を始め、全国の水揚げ漁港から届く新鮮な魚がお客様の口へと運ばれるのです。そんな想いと情熱を是非、味わってください。



※1 株式会社 三崎恵水産

マグロや鮮魚、水産物の卸元として全国のホテル・旅館・飲食店をはじめ量販店などに、また近年は通信販売として直接消費者に高品質な三崎まぐろをご提供しています。三崎の高品質なマグロを皆様にお届けしたいという思いがすべての原点です。

○神奈川県三浦市三崎町城ヶ島 658-142
<http://www.misaki-megumi.co.jp/>



※2 横浜市中央卸売市場本場

昭和6年2月、神奈川区に設置された国内3番目となる中央卸売市場。水産物だけではなく、日常生活に欠くことのできない生鮮食品等の安定供給と公正な取引の推進を目的として建設がすめられ、平成23年には80周年を迎えました。

○横浜市神奈川区山内町1番地
京浜急行神奈川駅から徒歩 15分

ひと皿にかける情熱

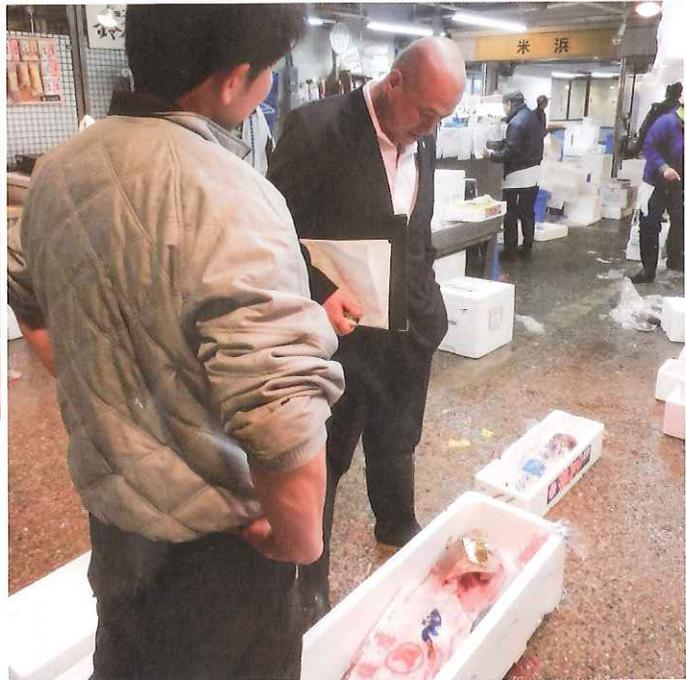


三崎魚市場

三崎魚市場での様子。買い手は、どのマグロに入札するのがじっくり時間をかけて決めることができるので、より好みのマグロを見つけ出すことが出来ます。

三崎恵水産加工場

三崎恵水産の加工場にて。マイナス60℃で鮮度管理されたマグロをブロックに分け、出荷をしていきます。



横浜中央卸売市場本場

魚屋さんがサーモンの骨を取り除いています。
手際の良さには驚きます。
魚屋さんと話をしながら吟味する仕入部長の川股さん。

〈第一回〉

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

店長 増田裕士さん

長島力さん

育つ、職人



世界に2丁しかないお二人だけの包丁



長島さん

店長・増田さん

ネオ・エモーションで働く若い寿司職人さんごもつ「こだわり」と「目指すもの」とは？若手職人・長島さんの想いと、それを見守る先輩職人・増田さんにお話を伺います。

「お母さんの好物が寿司なんです。」と話してくれた長島さん。JAZZが好きで、サックスを吹くという芸術肌の長島さんはアルバイト当時から、母親を喜ばせたいと、寿司職人を目指したそう。そんな長島さんを見守るのが店長の増田さん。お二人が考える寿司職人の魅力は「本物を提供している。」という誇りであり、「和食として丁寧に握った寿司を提供するという基本を守りながらも、廻転寿司ならではの革新を起こす事が出来る」という志が持てること。それが魅力であり、同時に難しさでもある。」と、お二人は話してくださいました。

長島さんを「すぐく、まじめ」と評価する増田さんは、長島さんにとって兄のような存在だとか。「増田さんをはじめ、様々な人に出会い、色々な考えに触れた入社からの3年間、その濃度は今の仕事に確実に活きている実感がある」と、長島さんは言います。お互いに厚い信頼を寄せる二人が目指す寿司職人、それは「存在感のある職人」そして「人を惹きつける職人」。また長島さんは「気さくで、親しみやすい職人になりたい」と笑顔で話してくださいました。今回の取材を通して、若いお二人が考える、「働く」ということ、「職人という仕事」、その熱い想いを感じることができました。

編集を終えて

はじめまして、株式会社ネオ・エモーション第5期インターン生の近藤です。弊社初の男子インターン生ということで、自分らしく社内報の作成に挑みます。今回は「廻転寿司」に携わる方々の情熱にフォーカスしてみました。これからネオ・エモーションで働くかっこいいスタッフの皆様「情熱」と「感動」を少しでも伝えられたら嬉しく思います。次号もお楽しみに。

近藤 大蔵

横浜市立大学3年
趣味は弓道と読書、まちあるき



株式会社 ネオ・エモーション

〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-12-1 シアル鶴屋町第二ビル3階

TEL: 045-290-6815 FAX: 045-290-6816

http://www.neo-emotion.jp/



FSC® 森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されているグリーンプリンティング認定工場で製造されています。