

かわら

根室・中標津特集

版 第9号



創業のいきり

私達の主力業態「回転寿司根室花まる」、1号店となる本店はその名の通り根室にありま
す。社長の清水が根室生まれの根室育ちというご縁ですが、もとはスナックからはじめた小
さな商売でした。

花まる変化のきっかけは、清水が隣町で見た回転寿司の大行列でした。ワクワクしながら行
列に並ぶお客様、いろんなお寿司が流れるレーンからどれにしようかと迷う表情、会話が弾
む家族団欒の姿…それがなんとも素敵な光景に見えました。「根室の人がコレ（回転寿司）
を待っている」と思ったそうです。開店準備の中「名付け親になってくれませんか？」と新
聞の折込チラシで店名を募集したのも、今思うとかなり大胆。いただいたご意見の中から
近所に住むおじいちゃんの家を採用させていただきました。地元の花咲線から花の字
を、そしてたくさんの人に「はなまるがもらえますように」と願いがこもった「花まる」の誕
生です。

根室店がオープンして26年、たくさんのお客様と出会いました。

いつも家の畑で採れた野菜を持ってきてくれるおばあちゃん

岩見沢からの病院の帰りに毎週お寿司を食べに来てくれるおじいちゃん

自家製の梅干しを大量に持ってきてくれた時はびっくりしました。

ご夫婦の会話が来店たびにぼつりぼつりと増えていく様子

いつも閉店ギリギリに来て、えび天そばと納豆巻きを食べる無口なサラリーマンの男性は
転勤で町を離れる最後の日、カウンターに「ありがとう」のメモを残してくれました。

もちろん一方で、何度も迷惑をかけました。怒らせてしまったり、悲しい食事にさせてし
まったり、申し訳ないことを何度もしました。何年やってもまだまだです。



自分たちで言うのもなんですが、花まるって本当に良いお客様が多く、たくさんの叱咤激励を素直に嬉しく思っています。よし、今日も元気に美味しい寿司を握ろうと力が湧いてきます。お客様が花まるを選んでくれることに感謝し、私たち持ち前の元気と美味しい寿司で、日々精進です。

かわら版第9号

皆様、大変長らくお待たせしました、かわら版第9号です。

実は取材を始めたのは昨年の秋ごろ・・・いろいろあって夏の発行になってしまいました。読んでいて季節感など違和感を覚えることもあるかと思いますが、大目に見ていただければ幸いです。

さて、今回のかわら版では、花まるの原点である「根室」そして「中標津」の特集をします。これまで発行したかわら版では、各店舗の特集や元気大会、新業態できたて屋など、色々な特集を重ねて来たのにも関わらず、原点である根室の特集を一度もしたことがない！「根室花まる」なのに…。さらに今回かわら版を担当することになった私達入社4年目の同期4人組は、お恥ずかしい話ですが一度も根室に行ったことがないという事実が発覚。これはもう、自分たちで取材をさせてもらい、根室中標津特集をやる良いチャンスだ、というのが9号をつくるきっかけでした。ちなみに、研修で行った先輩方から聞く根室のイメージは、エスカロップや地元ならではのおやき、生姜ラーメン、焼き鳥弁当が評判らしいとか。あれ、食べ物のことばかりですね(笑)

4人でバスに揺られること時間にして8時間30分…2泊3日の行程で観光名所から漁港・工場までいろいろな場所を見学させていただきました。快く案内をしてくださったり、お話を聞かせていただくこともでき、本当にありがたい経験でした。実際に自分たちで足を運んだからこそその驚きや感動をこのかわら版を通して皆様にお伝えしたいです。かわら版を読み終わったところに『自分も行ってみたいなあ』、『根室・中標津に少し詳しくなったかも?』という気持ちになってもらえたら嬉しいです。花まるのルーツとなった根室・中標津についての情報をぎゅっと詰め込みました！是非最後までお付き合いください。



コンテンツ

- 1 道東珍道中
- 2 根室本店
- 3 中標津店
- 4 道東店長インタビュー
- 5 元気大会
- 6 オフエピソード

これがはなまるの原点 根室だ！

バスに揺られること約 8時間半、私たちは根室駅前降り立ちました。この頃10月ですが、少し肌寒く、札幌よりも気温が低いです。

さて、道東にきたわけですが、私達がまず向かうのはやっぱり納沙布岬（のさつぷみさき）です。ここは北海道の最東端。「日本で一番早く朝日が見られる」観光名所で、初日の出の時には力メラを持った観光客の方で大いに賑わいます。根室を語るならまずはこのことで向かいました。

道中「鹿注意！」の看板を数分ごとに発見。そのういえばレンタカーを借りる時にも鹿注意のポスターがたくさんあつたよ。うな。先輩方からもくれぐれも注意するよう言われていました。「鹿くろい北海道ならいるでしょ」なんて話半分に聞いていましたが、実際に遭うとドキドキ！でもとても豊かな場所です。ここ納沙布岬から私たちの取材がスタートしました。



札幌から根室まで約448km。

これは札幌から青森まで行ける程の距離です。



サニマの水揚げ日本一【花咲港】



私たちは今回、根室で一番の漁港

「花咲港」にお邪魔しました。

この港は、花まるでお馴染みの汁物「花咲蟹の鉄砲汁」でも使われている花咲蟹の水揚げで知られる根室自慢の漁港です。春には鮭が獲れ、そして秋には全国から集まるサンマ漁船で毎年賑わいます。花まるといえば根室、根室といえばサンマですからね!!なんとこの花咲港はその**サンマの水揚げが日本一!**

漁港の中に入ると、この日水揚げされた新鮮な魚がズラッと並べてあり、沢山の業者の方々が競りの前に品定め・目利きをしています。

花まるで馴染み深い、つぶ・タラ・サンマもあがっていました。根室店の月館店長に案内してもらいながらワクワク見ていると、あつという間に7時です。

さあ、いよいよお待ちかねの競りが始まります。特別な許可を貰い、競りも見学させて頂きました。

競りが始まる時間になると会場の雰囲気はガラッと変わり、それまでは皆が顔馴染みや取引先と挨拶を交わし、かなり和気藹々とした雰囲気だったのですが、一気に肌で感じるほどの緊迫感に包まれました。漁港の組合の方々の真剣な眼差し、オーラのようなものに圧倒され、プロの仕事を学ぶことができました。

店に帰って、この臨場感や鮮度感をお客様や働くみんなに伝えることも、こういった研修の大事な目的です。

根室店 にようこそ

根室には、家族でご飯を食べべに行くとところがそんなに多くはありません。いつもフラッと寄ってくれる方もいれば、ちょっと特別な日に花まるを選んでくれる方もいます。いずれにしても地元のお店として、根室のお客様の期待を裏切りたくはありません。そして大切な人を連れていこうと思ってもらえるような店になりたいんです。(根室店一同)

お客様と一緒にランチ

根室店のお客様との距離感がとても近いです。長く通ってくれている常連さんも多く、どんな順番で食事をするかなど、握り手の方から声を掛けることもあります。私たちが取材中に一番驚いたのは、ついさっきまでレーンの中で寿司を握っていた先輩社員が、いつの間にかお客様と一緒に店で昼食を取っていた瞬間。楽しそうに笑いながら話をしていました。他の店ではなかなか見ない光景に、お客様との付き合いが何十年と長い根室店ならではの、身に染みて感じました。

“花まる”のスーパーマルチジョブ

回転寿司では、接客を担当する『ホール』、軍艦や巻き物を作る『巻き軍艦』、揚げ物やシャリを炊く『シャリ部』、魚を下ろして仕込みをする『ネタ部』と、主に4つの部署があります。大抵は自分が所属する部署のなかで仕事を覚えていきますが、根室店は違います。部署を大きく飛び越えて、ホールさんがシャリを炊いたり、みんなが出汁巻き玉子を焼くことができたり。花まるらしく言うところ「スーパーマルチジョブ」、他店よりもかなり進んでいます。どこにも負けない団結力を持った19人のワンチームを目指して!

根室ならではの商品

花まると言えばやっぱり根室、根室産の魚を使った商品が自慢です。お馴染みはやっぱりさんまだったりしますが、それ以外にも根室で獲れる「あぶらがれい」や「ぼうず銀宝」など他のお店では食べられないような珍しくも美味しい魚が人気です。時期によっては魚だけでなく、「花咲いたけ」や「乙女にんにく」などの旬の野菜を使った握りも堪能できます。根室の味を存分に楽しんでください!

愛着があるもので

備品が壊れたり、お店の修繕だったり、ふつうは業者さんに頼むもの。でも根室店は違います。「自分たちの店は自分たちの手で直す!」、そんな想いのもと回転寿司のレーンから水道管、なんと駐車場のアスファルトまで、みんなで直してしまうそうです。自分たちで試行錯誤しながらやっていたら、修繕の技術がかなり磨かれたそう。その心意気、私たちも見習わなければいけません。

花まるギネス賞

昨年の元気大会表彰式、根室店は「花まるギネス賞」を受賞しました。“お客様一人あたりの汁物杯数がダントツナンバーワン”という表彰です。実は花まる、汁物にはかなり拘りがありまして、楽しみにしてくださっているお客様も多くいます。一番人気の花咲蟹の鉄砲汁をはじめ、その時期にしか食べられない季節の汁物もあり、従業員も楽しみにしているほど。今日はどれにしようか楽しく迷って選んでほしい、そんな思いのもと根室店では常に7種類を用意しています。手前みそですが、これってなかなか大変なんです。地道な取り組みの継続が、花まるギネス賞の受賞に繋がりました。

表彰状

花まるギネス賞

根室店 殿

他社との重要な差異化商品である花まるの汁物、その売り込みと販売の工夫を重ね少数精鋭のメンバーで協力し創りから必ず7種類の汁物を準備しています。汁物杯数は二人一杯です。花まるギネスとして認定いたします。

令和元年十一月二十六日
株式会社はなまる
代表取締役社長 清水 鉄志



中標津店



中標津店について パートさんにインタビュー！

佐藤 恵美さん

オープンのときからの常連でもう10年間通ってくれている70歳のおじいちゃんにいつも元気をもらっています。

高橋 鏡奈さん

仕事ができる人がいて、刺激を受けています。その人を見て、頑張ろうと思えました。

高橋 夏季さん

個性豊かな人たちが多い！？笑
小林店長のやる気と笑顔が最高！

富岡 多喜子さん

若い人から高齢のパートさんまで働きやすい職場だと思います。

地域の方に愛される中標津店に

平成20年1月に中標津店はオープンしました。たくさんのお店がある中、家族団欒の場として来店して下さるお客様や何度も足を運んで下さるお客様がいらつしやること、本当にありがたいです。

中標津店の従業員には「もっと地域の方に、数ある飲食店の中からやっぱり花まるがいいよねと思ってもらいたい、選んでもらいたい」という思いが強くあります。花まるの商品や人、店の雰囲気期待や楽しみを持ってご来店して下さる地域の方がたくさんいらつしやいます。そのような方々にとって、中標津店は欠かせない存在にならないといけないという使命感と、感謝の気持ちを大切にしたいという思いを抱いています。

また、中標津店の良いところは「チームワークがあり、みんな活気溢れているところ」と言ってくれるパートさんがいました。みなさんとも仲が良くてすぐく明るい方々です。その持ち前のチームワークと活気でお客様を元気にしたい。そして、「花まるで食事してよかった!」、「また花まるにいきたい」と思ってもらえるように、喜んでもらえるように、これからも中標津店は頑張っていきます。

名産品を生かして

「知床シエラート」は中標津店だけの限定商品です。味はミルク、クリームチーズ、チョコチップ、野イチゴ、抹茶、知床の塩と全部で6種類をご用意しています。私たちのおすすめは「知床の塩」、ミルクアイスと知床の塩の組み合わせが甘みをさらに引き立ててくれます。中標津店に来たときは絶対にチェックしてください！



仲間への思い。

そして、地元への思い。

花まるで働く従業員は、みんな仲が良くチームワークがあります。中標津店の従業員の方は、「つらい時も楽しい時も仲間がいるから乗り越えられる。」とおっしゃっていました。時にはぶつかったりするときもありますが、みんな協力し合っているお店にしたいという思いを抱いています。取材して下さるご縁の強さを感じました。

ご来店して下さるお客様には心地よく食事していただきたい、一皿でも多く食べて喜んで帰ってもらいたいという思いがあります。地元の方々に貢献できるようにお客様一人ひとりに誠実に向き合い、花まるに来てよかったと思ってもらえる、一番だと思われのお店を目指して頑張ります。



花まるのメンバー！

花まるでの返事は「ハイヨッ！」です。中標津店のネタ部で勤務されている佐藤さんは、日常生活でも「ハイヨッ！」という返事が抜けないそうです。

ある日、佐藤さんがスーパーに行ったとき、店員さんに「〇〇でよろしいですか？」と言われて思わず「ハイヨッ！」と答えてしまい、一緒にいた息子さんに「休みの日も花まるかい（笑）」と言われ大笑いされたそうです。花まるで勤務されている方は同じような経験があるのでないでしょうか？内輪話で恐縮ですが、思わずクスツとなる花まるあるでした。



ちょっとお知らせ

回転寿司根室花まる 大同生命札幌ビル店

令和2年6月18日、札幌駅前通りの大同生命ビル地下1階に回転寿司根室花まるの新店舗がオープンしました。花まる19店舗目のお店です。ポスターの通り本当は4月の予定でしたが、延期に…。オープンを迎えほとと安心です。このお店、中標津店で長くお世話になっていた道東出身の荒井が店長としております。地下鉄やJRへのアクセスもとっても便利♪皆で張り切ってお迎えます！

おかげさまで26年。新店舗開店です

札幌駅
4月 NEW OPEN

地下歩行空間
1番出口直結

大同生命札幌ビル
地下1階

中標津店
小林宗平店長

スペシャルインタビュー

根室店
月舘和利店長

はなまる一筋！

・勤続年数

あっという間に11年経ちました！

・血液型

A型

・好きな食べ物

魚、肉、ピザ

・趣味

スノーボード (5年間やってません笑)
ONE PIECE 大好き

・休日の過ごし方

子供とswitchしたりして遊んでいます



スノーボード
※イメージ図です(笑)

生まれながらの店長!?

・勤続年数

気づいたらもう17年、いや18年目になりました。

・血液型

O型

・好きな食べ物

オオカミウオ、サーモン

・趣味

ウォーキング

・休日の過ごし方

根室八景巡り (十景は回れません...)、バードウォッチング、映画鑑賞、リハビリ



オオカミウオ

月舘和利

生まれながらの店長!?

実は、前職のハンバーガーショップや居酒屋ですと店長をやっていました。そして、花まるに入社してからも店長になったのですが…当時魚に触れた経験が全くなく、店長なのに寿司も握れなかつたし、ネタも切れませんでした。その頃は日課として、ズーッとごみ投げとか雑用をやっていましたね。今は皆でやります(笑)

入社してから16年。できることから地道にコツコツ店長としての経験を積み重ねてきた月舘店長。インタビュー中もすぐく気さくで、店長という立場より近い先輩のような雰囲気を感じました。そんな月舘店長の人柄に「生まれながらにして店長」になる秘訣があるのかもしれません。

根室を背負う店として

根室は今、人口が減ってきているんです。また、他に飲食店も多くないので、根室の場合花まるが唯一無二というか…ここじゃなきゃダメなんだっていう感じがするんですよ。そして、観光客や地方から来た人も花まるに来店していただけている、そういう責任みたいなものがある

あります。それに応えられているかどうかはまだ分からないですが、地元の根室の自然や魚を一番近くでアピールできる唯一の店、という意識でやっています。そういう意味でここに花まるがあるのは大切なんだと思います。もちろん、地元の人たちにも利用してもらえ、観光客や地方から大切な人が来た時、お祝い事などの時、花まるを選んでもらえるような場所でありたいなあって思います。

町に元気を与える

店に

自分にとつて、根室店は人生みたいなもの。他の店舗に勝っているとか負けているとか、そういう気持ちはあまりありません。根室店には根室店の良い所がたくさんあるし、良い人がいる。やっぱり、町に元気を与える、そんな店でありたいですね。



根室花まる代表として
ほかの店舗に負けたくないくらい
皆でがんばっていく!

小林宗平

花まる一筋!

今年の4月で勤続11年を迎える小林さん。バリバリとした仕事ぶりや明るい性格がとても印象的で、皆のお兄さんのような存在です!

高校卒業後の入社。6年間は中標津店で修行。その後、東京KITE丸の内店へ異動。東京での仕事や生活にも慣れ…都会に染まりつつあったときに会社から声がかかり、店長として地元中標津に戻ってくるようになりました。

店の責任者として、店長としての期待と責任を感じつつ店のリーダーとして働けるのが魅力ですね。また、地元で皆と協力しながら頑張りたいです。花まるにかける想いは誰にも負けません!

仕事のやりがい

花まるというブランドを通して、たくさんの人と出会う。そして、商品を通じてお客様に喜んでもらう。自分の人柄でお客様に満足してもらえるか、他にはないレーンコントロール・美味しさ・おもてなし・鮮度をどうお客様に伝えるかなど…すべては自分の人柄、考え方、熱意、意志で進めていきます。その中で自

分のできることや力量が上がった、店に、会社に必要とされる。それが本場にうれしいし楽しいです。また、独りでは絶対にできない仕事なので、仲間と協力しながら時にはぶつかり合い、お客様のことを考えながらお店をつくっています。お客様が喜んでくれているのを見るとやっけてよかったと心底思えます!

親しみのある店に

店長として…
“お客様に花まる
をもらえるよう”
頑張ります!



ある時、昔家族で来ていた子供が見ないうちに大きくなっており、その子が自分のことを覚えていてくれた…そんな出来事がありました。その人の思い出の中に花まるがある、とても嬉しく思いましたね。そんな風に中標津町民の生活の一部に花まるがあるのが理想です。「ご飯を食べべにいこう!」となった時、選択肢に絶対に入るような存在にしたい。中標津にとつて花まるが唯一無二の存在と言われるように頑張ります!



元中標津店長
佐藤さんから一言
“頑張れ宗平!
俺も時計台で頑張ってるぞ!”

第36期

元気大会

令和元年11月26日(火)、27日(水)

場所：定山溪温泉 花もみじ

もっといいお店にしていくために会社の経営方針や営業方針の話聞いた後に店舗ごとミーティングを行いました。みんなでもっといいお店にするぞ！お客様に喜んでもらうぞ！



毎回元気大会では、永年勤続賞や販売促進賞や新人賞、最優秀店舗賞など様々な分野で活躍された方の表彰が行われています。今年はなんと永年勤続35年の方もいらっしゃいました！



余興の様子



夜はみんなで大宴会！各店練習してきた余興を披露します。歌ったり、踊ったり、寸劇をしたりなど様々な余興がありました。その後、2次会ではカラオケ大会も行われました。

毎回、元気大会では実行委員が選出されます。それぞれ忙しい合間を縫って打ち合わせを行い、準備してくれました。当日は、1年で1番大事な行事なので緊張感が漂う中、みんなをまとめてくれたりサポートしてくれました。みなさん、やり切った感が出てますね！

今回の実行委員長
手稲前田店
近藤 大晃さん



元気大会は年に1度の花まるにとって重要な社内イベントです。この2日間の為に全店舗が花もみじさんに集結してこの元気大会を行います。

1日目は、36期の経営方針や営業方針の発表をもとに店舗ごとに集まって全員参加で話し合い、発表しました。そして夜は大宴会！みんなで食べて、飲んで、歌って踊って、普段ではなかなかできない花まる全従業員がひとつになって楽しむことができた時間でした。2日目は、フィロソフィについて事前審査を通ったメンバーが発表を行い、それをもとにグループで話し合います。フィロソフィについて深く考える時間になりました。

この2日間の元気大会を通して、全員参加でやることの意義や大切さを感じます。全員で話したり、考えたり、楽しむことで、日々の営業でも全員参加で経営しようとする意識が高まり、お客様に喜んでもらうために各店舗、会社全体の気持ちが一つになります。

オフエピソード

今回のかわら版はこの4人で実際に根室・中標津に取材してきました！

運転免許取得して5か月の
ベーパードライバーの森。

根室名物エスカロップも
しっかり食べてきました。

月舘店長の家で晩ご飯！
みんなで根室限定のやきとり弁当。

なぜか決めポーズする环。

工場見学に向かう様子。
緊張感漂っています。

鹿が出てこないか
注視している高倉。

寒すぎて根室のイオンでブルゾンを買ったブルゾン鈴木。

早起きして、根室の港を見学してきました。

花まるは、26年前に根室で回転寿司を始めてから、札幌、中標津、東京、函館、そしてこの後も新店を控えています。花まるがここまで大きくなったのはともに働く従業員とご来店いただけるお客様のおかげです。これからも多くの方に親しみを持っていただけるように、日々の営業に励んでいきます。

最後まで読んで頂き、本当にありがとうございました。

もう一つ感じたことは、これからもそのようなお客様を大切にしたい。また、初めて来店される方にも花まるに来ることと喜びや元気を与えられるように頑張っていきたいと思いました。「花まるに来ると元気が出るね」「花まるの寿司はやっぱりおいしい」というお言葉を頂くたびにとてもうれしい気持ちになります。と同時に、私たちはいつまでもお客様に「また来たいね」と思ってもらえるお店、おもてなしをしなければいけないとも感じます。そのために創業のころを忘れず、いつまでも花まるに来ていただき喜んでもらえるように頑張っていきます。

実際に行ってみて感じたことは、花まるが地元の方々に見られていることです。お店がお休みの日でも、近くを通る地元の方々を声をかけてくれ、店の外で待つってくれる人もいました。そのような光景を見たときに、店は私たちだけのものではなくみんなのものだと実感を得ました。

今回、根室と中標津について私たちの知識を深め、かわら版をご覧になった皆様に魅力を伝えるという目的で、まだ道東に行ったことのない4年目社員4名で根室、中標津に取材に行き、かわら版の作成に取り掛かりました。

かわら版第9号「根室、中標津特集」はいかがだったでしょうか？

編集後記

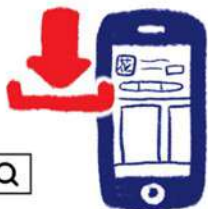
花まるテイクアウト専用

ご注文アプリ がとっても便利です

1 App Storeまたは、Google Playより
アプリを無料ダウンロード。



花まる 寿司 Q



2 アプリの表示にしたがって
商品をご注文ください。



3 ご注文送信後、店舗より確認の
お電話をさせていただきます♪



確認のお電話が
こない場合は、店舗まで
お問い合わせくださいませ。

4 店舗でお渡し、お会計となります。



今すぐダウンロード



こっそりと / SNS はじめました!!



花まる公式Twitter

花まるの公式Twitterです。旬のネタや新商品はもちろん、おすすめ情報なんかも紹介していますので、是非チェックしてみてください(^^♪



できたて屋公式Instagram

花まるが運営する定食屋、「一夜干しと海鮮丼 できたて屋」の公式アカウントです。お食事の楽しみ方や新メニューなど紹介しています

