



株式会社
はなまる



はなまる
がわら版

ご自由に
お持ち
ください

Vol.1

根室海峡 時知らず

根室沖は、暖流と海流が流れ込み、魚の餌となるプランクトンが海面に多く発生します。また、急流で冷たい海では魚の運動量が多いため、健康で脂の乗った魚が育ちます。こういった自然の好条件が、豊かな漁場を作り、美味しい魚を育てているのです。



頭 (あら)

時知らずの頭はネタとしては使えないが、捨てることなく、ヒレや中骨と一緒に汁物として使います。
(時知らずのあら三平汁)



時知らずトロ (ハラス)

時知らずのどこの部位よりも一番脂のりが良いところ。甘味が口に広がります。



● 実際には働いてみて・・・
最初はわからないことだらけで、失敗することも多く、怒られたり、足を引く張つたりとキツク感じることもありましたが、パートさんや先輩からアドバイスをもらうなどの支えがあって、地道に乗り越えてきました。一つでも多く、一秒でも早く仕事を覚え、みんなの役に立ちたいです。
● どんな人物になりましたか・・・
同店の藤谷さん！仕事に対して真っ直ぐで、且つすごい技術！少しずつでも近づいて行きたいです。



● 実際には働いてみて・・・
私はまだまだ学生気分が抜けず、与えられた仕事に対しての責任感や、重要性についての認識が甘いと感じました。これから社会人として、自分の仕事には責任と誇りを持ちながらコツコツ努力をしていきたいと思っています。
● どんな人になりましたか・・・
同店の女性社員の井上さんの仕事ぶりを最初に見たとき、カッコいいと感じました。私も井上さんのようになりたいと思われたい仕事をしていくため、頑張ります！



花まるのこだわり

熱い物はアツアツで提供すべし

お願いします！

オーダー入ります！

はいよ！

ご注文はアツアツでお出しします！

花まるでは汁物や揚げ物は、ご注文を受けてから、調理を始めています。時間は少々かかってしまいますが、一つずつ丁寧に温めることで、品質を保ったまま提供しています。

PICKUP

～はなまるの新人さん～

今年4月に新しい仲間がはなまるに入社しました。今彼らは各店に配属され、実習と定期的に行われる花咲学校によって、技術を学び、磨いています。そして今回のPICKUPは西野店配属の佐藤さんと竹中さんに話を聞きました。

花咲学校：研修プログラムの名称。校長が直接声だし、オーダーの通し方、握り方、魚のおろし方、包丁の研ぎ方、フィロソフィ（はなまるの考え方）など実技と座学を教える二本立て。握り、おろしには実技試験があり、試験に合格すると実際に店舗で握れるようになります。

上手に巻けました！



実習：実際に店舗に仮配属され、現場の状況に応じた技術を身を持って体験しながら経験を積んでいきます。



新鮮なイカはイカが！？



初めて魚おろします



握りの試験！！
緊張やばい！！



合格ヤッター！！



早起きして市場研修！
マグロでかつ



サンマむずかしー！



【時知らず（ときしらず）】とは？

通常のさけ漁は、産卵のために生まれた川に戻る9月から11月頃に捕獲されますが、春から夏（5月～7月頃）の回遊時期に沖合で捕獲されるサケを「時知らず」と言います。一般的に秋に獲れるサケが春に獲れることから、時を知らないサケ「時知らず」と言われています。

サケは産卵が近づくと脂が抜けてしましますが、「時知らず」は卵巣・精巣がまだ成熟しておらず、身肉に脂肪分をたっぷり蓄えているため、美味しいのです。

栄養素も豊富で**ビタミン**や**ミネラル**も多く含まれています。是非一度食べてみてください。



時知らず

バイヤー：塩谷



花まるのこだわりポイント

現在の品質レベルになるまで、産地に何度も足を運び、浜の人から話を聞き、加工・熟成方法・サイズなど打ち合わせをしながら品質の目合わせをしました。水揚げが始まると社長含め数人で現物の試食を行います。花まる基準の品質レベルの確認ができるまで細かく試食を繰り返します。

標津・羅臼を含めた釧路・斜里・ウトロ・日高などの他の産地も試食を繰り返し行い、今年は、羅臼と標津に限定して買付をしました。

その中でも船上活〆物を選び、身が締まっていて、味が濃く感じられるものを仕入れています。加工工場は、港から近く水揚げからセリ、加工まで短時間で保管処理ができ、鮮度にもこだわりました。

今年買い付けた羅臼・標津では、他産地と比べてもととの水揚量が少ないので、取引先に協力してもらいスピード感をもって行われなければならない、毎年その時期が一番緊張します。

花まる店舗紹介

～南25条店編～

南25条店の経歴

平成12年10月 札幌初進出！！

根室店に次ぐ2号店として南25条店オープン！

平成15年 回転寿司で初！オープンキッチン開設！

興味津々で活タコを卸す所を見ていた5歳の少年がいました。
14年たった今でも、度々お店に足を運んでくれる常連さん！！

平成16年 台風直撃！

台風の影響でまさかの停電！！電気が使えず営業断念。と思いきや、常連さんが動かない自動ドアを手でこじ開け入ってきたのです！なんとかお米は炊けたので、レーンは回らないけどお寿司を握った！なんてこともありました。

平成21年 “おにぎりあたためますか” に出演

大泉洋さんらメンバーが来店し、筋子醤油漬け、生ほたて、活ツブ、活ホッキなど32皿完食

オープンから14年！

店長：中山

平成26年03月 リニューアルオープン！！

オシャレに生まれかわりました！なんとってキレイ！！

心機一転頑張るぞー！！

住所：〒064-0925
札幌市中央区南25条西14丁目
TEL：(011) 512-8003
FAX：(011) 512-8004
営業時間：AM 11:00～PM 10:00



花まるならではの行事

かんぱーい！

先日、花まるすすきの店にてコンパ!?が行われました！

花まるは、飲み会のことをコンパと言うのです。花まる全社員が出揃い仕事からプライベートのことまで存分に語り尽くそうという場なのです。

こういう場だからこそ、互いの心の底を知ることができ、団結力が高まります。その強力な関係こそが、花まるの強みでもあるのです。

さて、はなまるのコンパといえば・・・、

盛大な乾杯(全員と一人一人!!)が伝統です。それはもう蛇が絡み合うかのように大行列になりながら・・・。

コンパはいじられてばかりの人、真剣に悩みを相談している人、料理に夢中な人様々！

スッと新社員の輪に入り込み話す社長、そのジョーク混じりの会話に新社員の顔もほころびます。

そして社長から言葉もいただき、最後はよ一つと3本メ！！

よ一つ！

みんなで盛り上がる
それが花まるコンパの醍醐味！！

