

かわら版

第六号

特集

町のすし家 四季花まる

時計台店

すすきの店

PASEO店

一皿 2400円の贅沢とは？

どうぞ気軽に 回らないすし家

回転寿司の気軽さ
立ち寿司のくつろぎ

旬を愉しむ料理、粋なお酒

花咲学校の門を叩く

町のすし家 四季花まる 誕生秘話

町のすし家四季花まるの名付け親

時計台店初代店長

黒川 祥子



「従業員一人一人が花まるの看板を背負っている事に誇りをもち、一生懸命にと真剣にお客様の為に」と仕事をしていたってほしい。」

『もつと、もつと、気軽に』お寿司を

道東の根室で回転寿司を始めた「花まる」。

数年後には、南二十五条店・ステラプレイス店と札幌へも出店を果たしました。出店を重ねる中、回転寿司とはまた違った新しい業態のすし屋を考えるようになりました。寿司屋は昔から、敷居が高いイメージがあります。立ちの寿司屋でも、明朗会計で安心してお寿司が食べられるという理想を現実にするため、『もつと、もつと、気軽に』お寿司を』をコンセプトに、時計台の横に「町のすし家四季花まる」が誕生しました。

『町のすし家』の「家」が「屋」ではないのには一つの想いがありました。私が頭の中で描いた四季花まるとは、「若い人からご年配の方まで、幅広いお客様に“気軽に”に暖簾をくぐってもらいたい。お寿司はもちろん、刺身や天ぷら、汁物にお酒まで、まるで我が家で食べているかの様にくつろいで食べて頂きたい。」

自分達の町の家だと思って来て頂ける様に

『町のすし家』と名付けました。私の花まるへの想いは、お寿司を通じてお客様に幸せな気持ちになってもらうことです。延いてはそれが私たちのやりがいや、仕事の楽しさに繋がる花まるであってほしいと思っています。



ようこそ！四季花まるへ

愉しみ方の手引書

- ◆ 財布にやさしい
握り寿司は一皿二貫付240円（税抜）
- ◆ 女性一人でもウエルカム
気軽にくつろげる空間
- ◆ カウンター越しに気軽に注文
注文用紙でお好み寿司も頼みやすい
- ◆ お造り、四季折々の素材を生かした一品料理
旨い肴とこだわりのお酒を楽しむ
- ◆ やさしい寿司職人が握る本物のお寿司
- ◆ 北海道のおいしさ、花まるの鮮度力に全力
- ◆ みんな嬉しいすし宴会もどうぞ



130年以上前と同じ鐘の音が
鳴り続ける時計台

特集

町のすし家 四季花まる

時計台店

← このビルの1F!



時計台店限定ランチ『2段重』



平日のランチ帯は、サラリーマンでごった返す!



皆さんに時計台店の楽しみ方を
ちよつとだけお教えします!

その1、時計台店のカウンター席が一番・・・
職人との距離が近いんですよ!

それは、すすきの店、パセオ店と比べてもらえれば一目瞭然。
そのせいか自然と職人との会話も弾みやすいはず。
面白い職人が多いですから、ぜひ気軽に話しかけてください!

その2、お店の雰囲気・・・

あつたかいです!!

時計台店はベテランのホールさんが多いので、
家に帰ってきた感覚を味わってもらえると思いますよ!

『お母さん、御飯まだ〜』

『ハイよ!今行きま〜す。』

その3、実は時計台店が・・・

町のすし家 四季花まる1号店なんです!

花まるのお店は

それぞれ各店舗で違う外装・内装をしています。

四季花まるにおいても、それぞれ違いがあるので

比べてみてください。

そうすることで時計台店の

『味のある拘り』が見えてくるはず!

『古い』と『新しい』を、ハッキリ分けてみる! (笑)

続きはぜひお店でお教えします!!



『休みの日は車でぶらっとドライブしますよ！』

『自分、エレガントなシイキよ。』



高宮

Q入社きっかけは なんですか？

ハローワークで食とモノづくり研修に参加した後、合同説明会で花まるの説明を聞いたのがきっかけでした。

Q嬉しいことは なんですか？

やっぱり自分で握ったお寿司を、食べてもらった『おいしい』や、会話するなかでの『また来るよ』ですね！



柴田

『みんな撮るよ！』はい、おすし〜！
*普段はれっきとした職人です。



魅力溢れる従業員！！

私たちの時計台店



『ギターやっています！一曲どうですか？』

少し前に店長の勧めもあり、握りテストにも挑戦させてもらったんですよ！

結果は・・・合格！！

今では料理部以外の仕事もさせてもらってます。

色々なことに挑戦させてもらえることはやりにがいに繋がっていますよ！



渡辺

★おすすめの料理は
さつま揚げです！！



『皆でお店を良くするために話をききます！』



『アルバイトの核
『ラクロス娘』』



『渡辺さん、僕ドラムやっていますよ(笑)』

Q実際に入ってみてどうでしたか？

最初は怖そうな人が多いかなと不安でしたが周りの人がみんないい人達なのですごく助けてもらいました。

Q今後の目標は？

まずは、一緒に働いている人に信頼され仕事の面で『この人がいれば大丈夫！』と言ってもらえるようになることです。



矢館

楽しいよ
時計台店！！



町田すし家
四季 花まる

■札幌市中央区1条2丁目 1番地
札幌時計台ビル1F
■TEL (011) 231-0878
■営業時間 月～土11:00～23:00 (LO22:30)
日・祝11:00～22:00 (LO21:30)





北海道一の繁華街すすきの、

そのど真ん中に花まる！

特集

町のすし家 四季花まる

すすきの店



すすきのといえば、この看板！！
『ニッカおじさん』



すすきのといえば、夜の街。呑みのイメージが強くお店も深夜までなんてのはさらである。そんな中で『花まる』は異質なのかもしれない・・・しかし、『花まる』はすし家。居酒屋とはまた違う楽しみ方があり、趣がある。すしの本流をいく『花まる』がすすきのに挑む！さあどうぞ、すすきの店をお楽しみください！

統括店長吉岡が語る

『すすきの店への想い』

すすきの店がオープンしてから7年。今まで多くのお客様と従業員に支えられてここまでやってこれました。すすきの店に関わっていただき、すすきの店に感謝いたします。しかしながら、まだまだお客様からのお叱りや、意見を頂くことがあります。その原因は自分達にあります。まだまだ一人では不完全なものです。だからこそ、全員で足りないところを助け合い、どうしたらお客様に喜んでいただけるかを考えています。そのことをみんなで話し合える店づくりをしていきます。そんなすすきの店は、「お客様が持つという想いを従業員全員が持つこと」誰からも愛されたい。すすきの店にしようとしていきます。どうぞこのすすきの店にご期待下さい。

皆が活き活き仕事をするのが

一番ですよ！



すすきの店ってどんなところ？

『言は北の勝。ほんと、呑みやすいから呑んでみて！』

「はなまる」の「はなまる」の「はなまる」

酒豪藤田が選ぶ日本酒ランキング



第1位 北の勝 大海

根室市が育んだ清酒！地元に最も愛されている北の勝、口当たりが良く旨口です！呑みやすい飲みます。
日本酒度 +1

第2位 千歳鶴 芳翔

米の旨みを生かした豊かなコクとふくよかな香りが特徴的な純米酒。まろやかで飲みやすいです。
日本酒度 +3



お客様が黒板を見て、注文をしてくださる事が本当に嬉しいです。実は僕が書いてるんです(笑)



山岸

『サリちゃんのパパじゃない？』



すすきの店ってこんなところ！

(株)はなまる第32期元気大会

※ごっ見えても、れっきとした職人です。

伝わらないから伝えたい！
さあ、お店へGO！



■ 札幌市中央区4条2丁目 2-4
レコルトサッポロ2F
■ TEL (011) 520-0870
■ 営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:30)
ランチタイム 11:00~15:00



パセオ店 外観

特集 町のすし家四季花まる

PASEO店 (パセオ店)



小上がり席、テーブル席あり。グループ利用、宴会等、各種要望ご予約対応致しております。



意外と知られていない
こんなところに花まるが？

札幌駅では、人気の回転寿司根室花まるステラプレイス店を知る方は多いのではないのでしょうか。「パセオ店？ピンとこない...」
「毎日前を通ってるけど知らなかった。」とても悲しいですが、お客様からそんな声をよく耳にします。

パセオレストラン街の一番奥にひっそり、でも堂々と北海道自慢のお寿司を握っています。場所柄、地元以外の観光や道外のお客様も多くご来店頂いております。お昼には寿司十巻・日替わりの汁物・数量限定の茶わん蒸しがついたお得なランチセットが大人気！みずまんじゅう食べれば食べにやてみませんか？



ランチセット 1252円 (税込)

本日の宴会焼物 四元豚の塩釜焼



- 1~3) ローズマリーやにんにくでマリネし塩釜に。まるで雪うさぎ。
- 4) 焼上がりはお客様の前で木槌で割ってもらいます。(盛り上がりますよ！)
- 5) 食べやすく切り分け山わさびを添え提供。絶妙の焼き加減、技が光ります。

四季花まるには料理がある！

この日の宴会料理、四元豚塩釜焼きや海鮮串揚げの支度風景。とっても大忙しの料理部。それもその筈、非常に手の込んだ仕事してます！温もりあるあたたかい料理。美味しそうです！

真剣勝負！ 調理場は、まさに戦場。でも、『ありがとう』の言葉が溢れている。

パセオ店はお寿司はもちろんのこと、一品料理や宴会なども人気が高く、握りスタッフだけではなく厨房ではパートさんを中心とした料理部が裏を支えます。

根室の味と心のこもったおもてなし。ピークタイムのみならず、オープン前から調理場はまさに戦場。その中でキラリと光る技術をもつベテランさんから洗い場スタッフまで、みんな助け合って「ありがとう」の言葉が溢れる職場です。

結構壮絶！
週末の海鮮汁物
400杯以上の
パセオ店の仕込み。



汁用ごっこ。かわいいお顔(笑)湯引きは、優しく洗います。



この日は10kgのフタリガニ。この鉄砲汁も1日のランチタイムで消えてしまう…。汁の仕込みは忙しい！

中田店長お願いしますっ
『ハイヨッツー!!』

入社した当初は、和食の経験こそあれ寿司は初めてでした。家で練習しながら、ここからの自分でも、職人として頑張れるんだと感じました。

社長であったり、周囲の仲間が人間味にあふれていて、お店の為に、その人の為に、そんな想いだけで突っ走った感じです。

今は多くの人の成長を見る事や、常連さんが自分を気にかけてお店に来てくれる事。婚約を決めて両家の顔合わせで店を使ってくれた社員がいたり、店長になって良かったなと感じる事が多くあります。それと同時に、もっと頑張らなくてはと気が引き締まります。

パセオ店の魅力は、活気のピークの渦の中、皆の集中力とパワーは迫力があります。これは花まるのらしさですね。

私のテーマでもあり全体としても思うのは、一人一人が誇りを持って『花まるらしい仕事』をより突き詰めていくということ。間違ったら素直に受け止め反省して欲しい。これらが今のパセオ店には必要な要素かな。これらがより一層、仲間の事を損得抜きに考え、皆の事を心から想えるか。最近狭い休憩室でも膝を寄せ合い「コミュニケーション」がある事が、以前には見られなかった変化ですね。大言の偉しき、時に熱い、時に冷たい愛(笑)日々そんな事をよく考えています。



四季花まるパセオ店 店長
中田 昌美



パセオ店!
ハイヨッツー!



チームワークがパセオ店一番のカラーです。

実は花まるで一番事務所が狭いんです。4人以上座れません(笑)。そんな事務所だからゆっくり雑談すらできませんが、元気大会などでは滅多に全員集まらない分の反動(?)で一致団結が凄いですよ!



- 札幌市北区北6条西2丁目1-7
PASEOウエストB1F
- TEL (011) 213-5870
- 営業時間 11:00~23:00 (L022:30)
- ランチタイム 11:00~15:00



四季花まるで、とことん楽しむ 酒と料理のすし家あそび



根室海峡野付産 ほたてのバター焼き

鮮度抜群！
醤油バターの焼ける音と香りが食欲を掻き立てる
四季花まる人気定番メニュー！

根室産赤ほや酢

海のミネラルを強く感じさせるの凝縮味。独特の風味はクセになります。日本酒党には嬉しい。根室花まるならではの、とりあえずの一品。



イカゴロ陶板焼き

四季花まる名物の漁師料理！
新鮮なイカゴロで、たっぷりイカと花咲カニの身を香ばしく焼き上げた逸品。日本酒が止まらない最高の肴です。



すし家で一杯。粋にお洒落に愉しみたい。
回転寿司に慣れた今だからこそ、普段遣いの町のすし家が一軒欲しい。
お酒を飲み、寿司をつまむ。ちょっと贅沢に肴の一品料理も楽しみたい。
憧れのすし家遊びを、気軽な価格で四季花まるは満たします。
花まるの鮮度満点の北海道の旬の肴、旨い地酒で粋に愉しむ贅沢な時間。
すし家で一杯の口福、ニジゴロ。

酒と肴で思うがまま 四季花まるで巡る食の北海道旅行



四季の味覚のコースラインナップは
生ビール他飲み放題付
3800円(税込)〜からご用意しています

四季花まるでは、回転寿司店にはない
お徳感ある宴会コース(要予約)をご
用意しています。
寿司やお造りを中心に、旬のこだわり
食材を集め、腕によりをかけたお料理
を提供いたします。
充実した内容のお飲み物もセットに、
気兼ねなく楽しめる宴会プランは、大
変満足度の高い内容となっております。
詳しくは四季花まる各店舗まで、お気
軽にご予約お問合せください。

**旬の食材が織りなす、
鮮度抜群の寿司と料理。
酒を飲もう！宴会をしよう！**



人気の焼き物『マグロのカマ焼き』や『蟹みそ陶板焼』
旬の食材の天ぷらもお寿司と共にどうぞ！

旨い日本酒を気軽に。

楽しむならすし屋でしょ！



四季花まるは、町のすし家。常連さんのスマートな楽しみ方は実に粋である。
根室の地酒「北の勝」、地元で愛される「千歳鶴」、小樽「北海熊ころり」、北
海道限定の旭川「大雪乃蔵辛々麗(辛口)」も捨てがたい。
まずは、とりあえずの一品メニュー、玉ねぎサラダや塩辛あたりから始めるのが
定石だ。今日は、蟹みそ陶板焼きで2杯目を楽しんでから根室のあぶり秋刀魚
や、活北寄の握りをつまみに舌鼓・・・うんたまたまらない。花咲蟹の鉄砲汁をす
すれば、根室の味覚を一気に満喫した気分。

今日も、すし家での至極最高なひと時だった。明日は何を食べようか？

酒を飲むに注意して
日本酒の相性を
ご確認ください
10種類以上
選りすぐり
しております！

タキザワワイナリー (三笠) ミュラートウルガウ

実は北海道は日本一のワイン用ブドウ
産地とご存じでしたか？

四季花まるの北海道へのこだわり。三笠
市のタキザワワイナリーから、フレッ
シュな果実味のワインをセレクトしてい
ます。

お勧めの合わせは活メ真鯛ゆず塩握り。

北海道のマリアージュをお洒落に愉しむ
なら活貝握りセットや、ホタテのバター
焼き。これからの時期のアスパラの天ぷ
らとの相性も抜群です。ワイン党の方も
是非お店でお楽しみください！



花咲学校

入社一年目鷲山体験記 花咲学校の門を叩く

入社一年目鷲山体験記



1年目パセオ店
鷲山 幹雄 39歳



寿司の道で花を咲かせよう！

それぞれ、様々な想いがあったって株式会社はなまるに入社した新卒&キャリア社員。皆、店舗配属と同時に『花咲学校』の研修生となります。

根室の花咲港を連想させる『花咲学校』ですが、

『いつか花が咲きますように』ここで基礎を学び一人前に育つ様にと、想いを込め名付けられています。

お店での勤務と並行して花咲学校で、座学と技術を学ぶ実技など、様々なカリキュラムが設けられています。初めての不安の中、共に学ぶ仲間の存在は大きく、支えあえる同期の絆が生まれていきます。余談ですが研修後、仲間で飲みにも行きます。



座学では経営理念から、採算表まで全員参加経営型の姿勢を肌と感じながら勉強。その中で、花まるの支柱である、フィロソフィを学びます。この歳になって自分の考え方が変わったのは入学してから、かよつた大きな衝撃です。

また、包丁の握り方から魚のふるし方、そして、寿司の握り方の基本を廃合校長が口をこぼして講師から学びます。実際のトレーニングの握り練習は、整った設備での魚捌きはしっかりと身に付く内容です。

また、店舗では研修で学んだ事が直ぐに活かせる為、学びを実感出来ます。

そして後に同僚と語る握り方、のクリアを目指し日夜練習に励みます。

花咲学校とは？

今まで包丁にまともにも触れたことのない未経験の方も、寿司に関する技術を細かい所まで少人数のグループで学び、技術面だけでなくスタッフのマネジメントや仕入れ管理など、店長になる為の基礎をしっかりと教えます。

花まるを背負って立つ人材だから大切に育てます。花まるのこだわり、働く事の意味、社長の思いを皆さんにお伝えしていきます。



花咲学校 校長
藤谷 一樹





握りの練習。
テスト合格を目指して。



ハイ、お待ちッ!



仕事だけじゃない!
生き方・働き方をみんなで考える!



包丁を持つと一気に職人になった気がする?



酢飯をただひたすら握るのみ。



市場研修。朝4時起き。
眠いけど早起きは得だった!



握りってこんなに奥が深いのか!



魚によって下るし方違うんですか!!

ここで
花咲生インタビュー



浅利 祥吾
(前職：営業)



久保 瑞貴
(前職：ショップ店員)

Q 趣味は?

A アイスホッケーやスケボーです。アイスホッケーは18年間やっています!

Q 花咲学校では何を勉強していますか?

A 包丁の研ぎ方から生き方まで教えてもらっています。

Q 本当に未経験でも握れるようになるんですか?

A 安心してください! 握れますよ。

Q 今後の目標は?

A 今年の3月より東京配属になり多くの人に北海道のお寿司で喜んでもらいたいです。

Q 入社するきっかけは?

A 30歳を機に手に職を付けたい! 就職セミナーで、仕事に対する情熱と、社員を家族のように大切にする姿勢に強く惹かれました。

Q やりがいは?

A お客様の幸せな瞬間に携われる。また仕事は簡単に覚えられないということ。もっともっと成長したいです。



社長や講師陣の審査
受かってくれー!!!



1人目、2人目...
自分の出番が迫ってくる。
ドキドキドキ。

合格はしたけど、これからの道のりはまだまだ長い...日々精進しよう。



合格!



いざ! 握りテストへ!
数ヶ月間、個々で練習に練習を重ね、「受からなければ店で握れない...」という現実。1分間に8貫を握る。この課題は遥かに遠い道のりであった。
緊張と不安から手も足もガタガタ震えながら合格を目指す! 運命の1分間は果たして...

花まるスペシャルインタビュー

回転寿司根室花まる 石山美来 南25条店

今回のスペシャルインタビューは、花まるで働く女性にスポットを当て南25条店の石山美来さんにご協力いただきました。石山さんは2015年4月株式会社花まるに入社、配属先は回転寿司根室花まる南25条店となりました。性格はとても明るくユーモアに溢れており、仕事に対する姿勢も一生懸命で堂々とした態度が特徴的な彼女は、すぐに店舗へと馴染みました。今では同じ南25条店で働くムードメーカー近藤さんに次ぐNEWムードメーカーの芽を花開こうとしている期待の新人です。そして、なんとといっても昨年、花まる全店舗合同で行われた元気大会にて最優秀新人賞を受賞！！南25条店の女帝になる日も近い！？かも他にも石山さんへのインタビューを載せてますので、素の彼女をご覧ください！



授賞式の時の1コマ
『やったー！』



南25条店に一言

みんな～、愛してるよ！
I LOVE 南25条！！

マイブームは？

Instagramで物欲を昂ぶらせる事！

仕事の楽しい瞬間は？

お店全体に一体感が生まれた瞬間です！ノリにのって握りますよ～

休日の過ごし方は？

免許を取って車を購入したのでドライブです！*泥除け破損

四季花まるのイメージは？

入社する前は、少し敷居が高いイメージがあって1人じゃ行けないって感じでした。でも、入社してから四季の業態を知ること、今は回らない回転寿司って感じです！1人でも行けそうです！！

石山のオススメは？

ラーメンの食べ歩きです。その中でも一幻さんのえびラーメンは格別です！絶対に癖になりますよ！！



最後にありがとうございます！お付き合いいただきありがとうございました。

鷲河 浅久
山合 利保
幹敬 祥瑞
雄介 吾貴 真

今回第6号から版を制作するにあたり、昨年4月に入社した中途組5人で担当させていただきました。また入社してまもない自分達に、なにが作れるのかと不安な気持ちいっぱいではありましたが、多くの人の協力があり、完成させることが出来ました。なかなか知る機会のない『町のすし家四季花まる』のルーツ、そして自分たちの学び舎である花味学校や各店舗の特色、料理のこだわり、それぞれにフォーカスし、一人でも多くの人に読んでもらえたらと思います。改めて制作にあたりました。

編集後記

