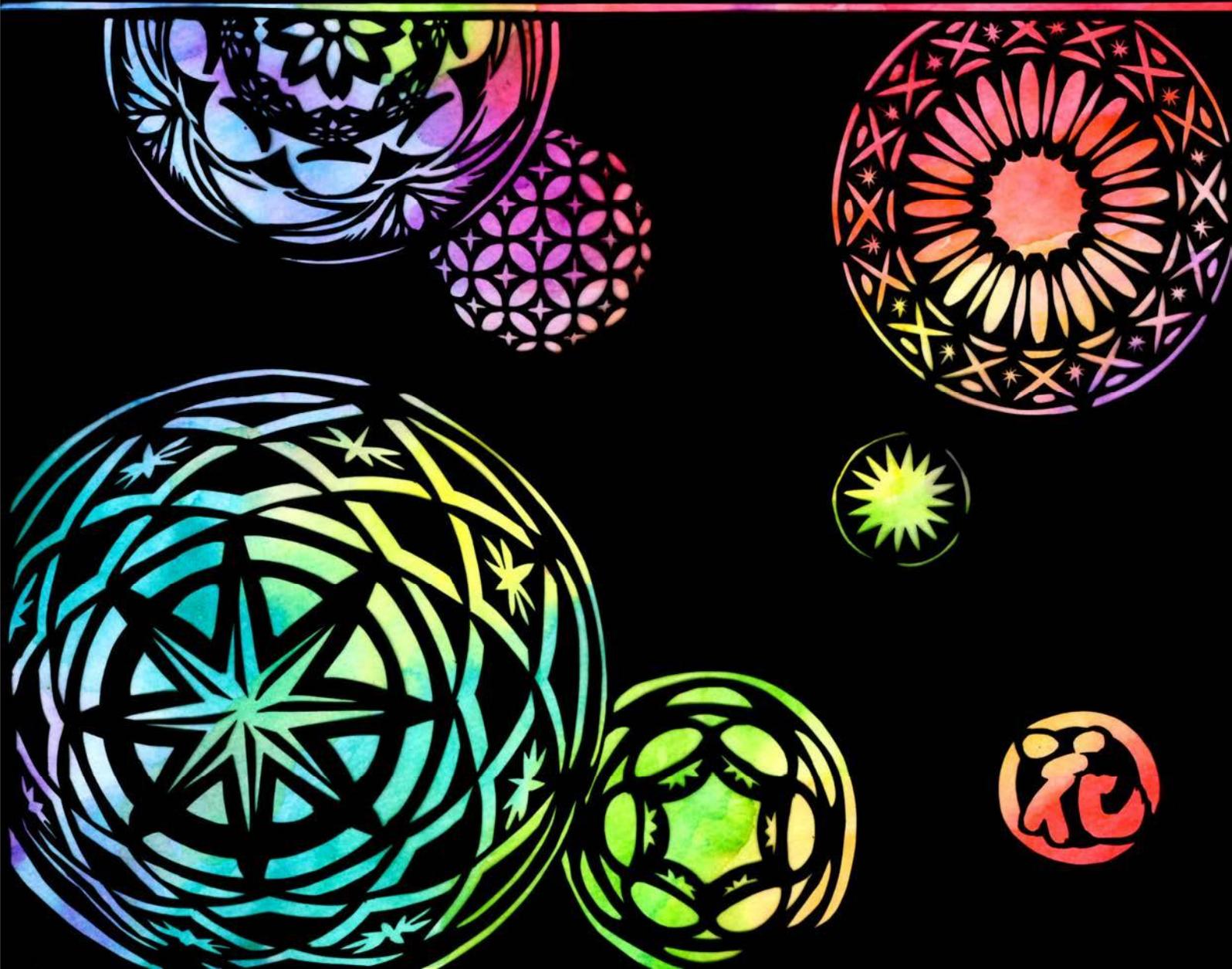
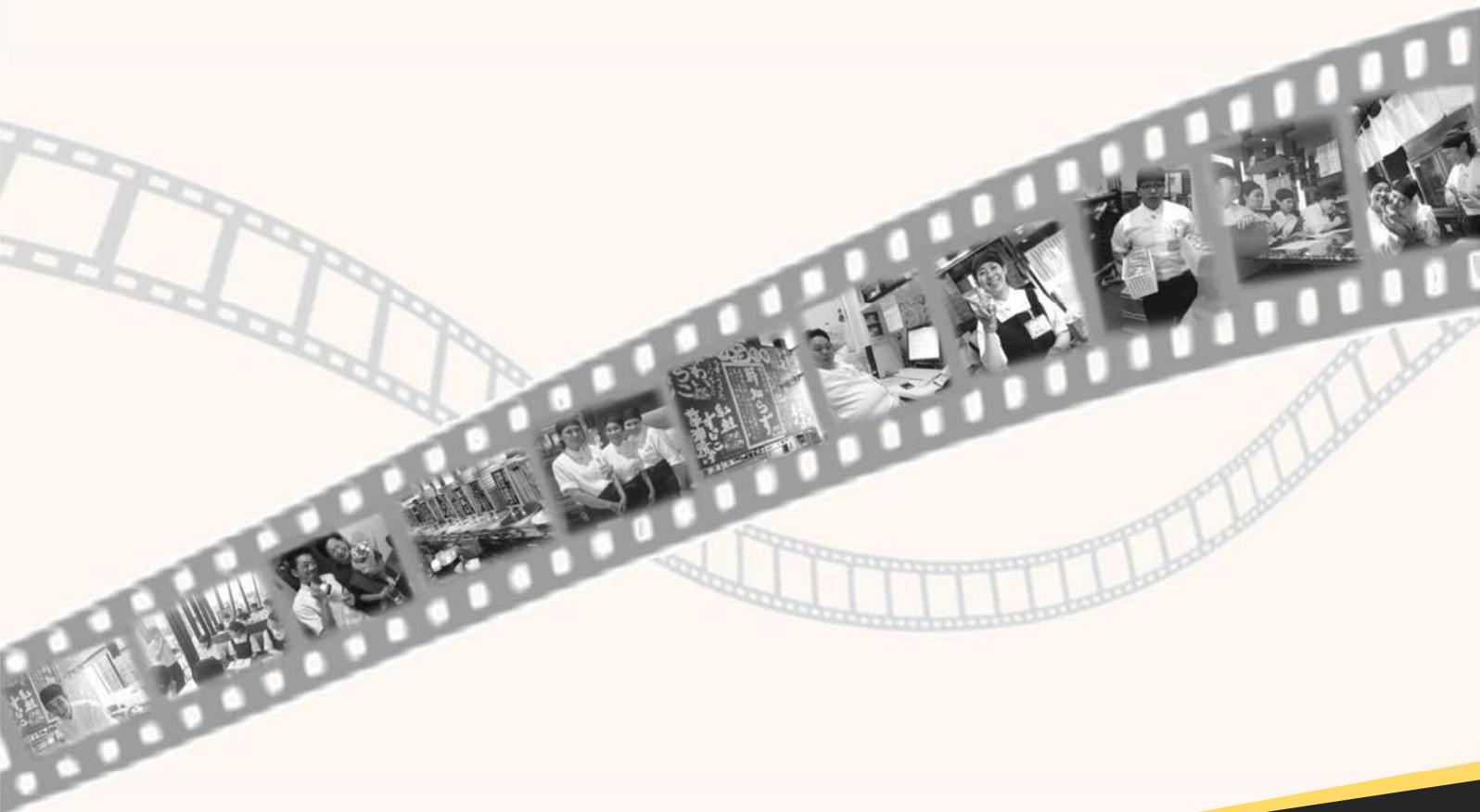


かたがね 第7号



NEMURO



目次

1. 花まる、銀座へ行く
2. 銀座店にて、準備から失敗までアレコレ
3. 新業態!? 立食い寿司に潜入
4. 花咲学校2016レポート
5. 今年も開催、初夏の大運動会&大懇親会
6. 花まるインタビュー、パセオ店 星野知信
7. 編集後記

GINZA

銀座

2016.3.31
GRAND
OPEN
TOKYU PLAZA
銀座



東京都中央区銀座5丁目2-1 東急プラザ銀座
回転寿司：10階 立食い寿司：地下2階

始まりは根室、かれこれ22年が経ちました。

私たち自身、夢にも思わなかった「銀座」が次なる舞台。

いや、社長の頭には思い浮かんでいたのかもしれないが(笑)

どこにもかくにも「銀座」に呼んでもらえたこと道産子としては感慨深く思っています。

心底うれしい気持ちです。

なーんて言ったものの、開店準備はそりゃあもう大変でした。

後のページでいろいろと書かせていただきますが**笑えない失敗談**もたくさん。

ちなみに余談ですが、花まるの外観や内装が全店異なっていることはご存知でしょうか。

回転寿司チェーンでは珍しいかもしれません。

図面から店のデザインコンセプトまで、デザイナーナーさんと相談しながら**皆で話し合**います。

銀座店は花まるの初！地上10階の全面ガラス張りなんです。雰囲気は他店とはガラリと異なる店内ですから、黒板の配置や収納、メニュー表の掲示方法など、本当に一から模索しました。

さらに今回、**新業態**となる「立食い寿司」も同時にオープンすることに。

地下2階の11人までしか入れない小さなお店で、私たちの新しい挑戦が始まっています。

私たちの仕事は至らぬことも多く、**本当にまだまだ**です。

でも、私たちを銀座に呼んで下さった方々、楽しみに来店して下さいのお客様、その心と期待に追いつかなきゃなと思います。

ただ一つ貫きたいのは「**花まるのしぐさ**」
「根室・北海道ブランド」を真っ直ぐ素直に伝えること。

一何としても頑張ります。



北海道のお客様が

立たせてくれた

「銀座」という舞台

銀座店のオープンでは、お客様・取引先の皆さまからたくさん声をかけていただきました。

「私、根室出身なの。根室本店では何度も食事をしていたのよ。」

「この前、出張で札幌駅のお店に行ってきたよ!」

「四季花まるもあるんだね、北海道で寄ったよ!」

こんな会話を銀座店でもK.I.T.E.丸の内店でも、よく聞きます。

何だか我が子のように可愛がっていただいているんです。

今回「銀座」という場所に立たせてもらったのは、そうやって北海道で支えていただいたから。

本当に本当に、ありがとうございます!



笑顔になれる寿司を 「銀座」へ



オープン準備、

優先したのは
人と人との繋がり

店づくりは結局それに尽きるんだと思います。今回のオープン準備には、相当な時間社長も参加してくれました。まあたくさん怒られましたけど(笑)。札幌の社員もたくさん応援に来てくれました。



花まるの恒例なんですけど、新店のメンバーが決まるとみんなが入社式をします。もちろんパートアルバイトさんも含めて。今回の銀座店入社式には東京一号店のK.I.T.E.丸の内店メンバーも多く参加してくれ、最終的に100人くらいの大所帯に！モチベーションがグッと上がったわけです。

みんなの
明るさに助けられた

銀座店のパートアルバイトさんはかなり前向き。研修しながら「ワクワクするよ!」ってしょっちゅう言っていた。

「忙しいのは大変そう!」ってネガティブにとられることが多いけど、銀座店のメンバーの明るさに助けられたなと思う。オープンしてからもそういう気持ちで店を引っ張ってくれている。まあ、ほとんどの確率でみんな「花まる」を知らなかったけど... (泣) (店長/及川)



大きな声では
言えないけど...

東京一号店のKITE丸の内店、その時の失敗談がすごすぎて、銀座店の出来事は全部可愛く思えます(笑)
KITE丸の内店オープン時の教訓を活かして、銀座店は良い形でオープンできたんだと思います！
とは言っても失敗談、ありますよ。その中のひとつ、立食い寿司の小椋さんがやらかした、題して「笹の葉事件」。
本当は笹の葉を500枚発注予定だったのに、ロットを間違えて1万枚以上発注しちゃったとか、しないとか。ギリギリ笑って許してください。

北海道の小さな田舎町

「根室」から、

北海道の東の東。根室から始まった小さな寿司屋。
少しずつ、でも確実に成長してきました。
大切に育ててきた「花まるらしさ」が
銀座に伝わりますように。



オープン当日の 応援ファックス

新店のオープン日といえば朝からファックスが鳴りやまないのが常。実は各店コソコソ準備をしています。
写真をご覧のとおり、たくさんメッセージを寄せ書きにしている店舗もあれば、どうでしょう、このイラスト!? (笑)
特徴は掴んでいると自負しております。
これ、札幌本部スタッフの力作です。



↑開店ギリギリになっても1枚も届かなくて、すごく悲しかったというエピソードも!?

実はFAX受信設定がされていない事にみんな気付かなかったんです(笑)

道産子店長 及川

銀座店でお待ちしています!
店舗からの眺めも最高ですよ



←花まるおなじみの「黒板」は
銀座店でも健在!



回転寿司
根室花まる



新業態

立食い寿司

畳四畳半に北海道を詰め込んで



花まるの 新しい挑戦

回転寿司と同じ施設、東急プラザ銀座の地下2階に「立食い寿司根室花まる」をオープンしました。

北海道ではまだまだ馴染みが少ない立食いですが、東京ではちよっとしたところで寿司をつまんでいる光景を目にします。

私たちの自慢は何と言っても北海道産の新鮮なネタ。銀座で思いっきり北海道を味わってください。もちろん、スタッフの親しみやすさも大事にしています。いつか北海道でもやれたらいいなあ。11人が上限の小さな店に、これからの花まるの挑戦が詰まっています。

おひとりでも 本当にお気軽に

思った以上に女性のお客様も多いです。いいですよ、女性がフラッと立ち寄って寿司をつまむの。銀座だと立食い寿司でも結構いい値段のお店が多いですが、そこは花まる、気軽に入ってもらえるよう頑張っております！値段は（一貫一〇八円、一九四円、二五九円、三五六円）の4種類のみ。注文もしやすいと思います。またメニュー数は60種類以上と多めに用意。迷って選ぶのが、これまた楽しいっしょ？

↓ 客席(?)は11名のみ！
地下鉄銀座駅直結の小さな北海道



一貫ずつ好きなものを好きなだけ！→
これが立食いの良いところ♪

業態が違えど、

「北海道で勝負」は

変わらない



顔中満面のおいしいが 伝わってきた

分かってはいたけれど、これほどとは思いませんでした。とにかくお客様との距離が近いんです。その距離はダイレクトそのもの。

お客様って美味しいと顔中で唸るみたいで、そういう表情を見るとつい握り手も言葉を返さずにはいられない。たまたまなくなって会話に花が咲きます。

「これ美味しいね、初めて食べた！」「それはタラバ蟹のふんどしです。北海道でも珍しがられるので、東京ではなかなか見かけないかもしれませんね」そうやって常連さんになってくれるお客様が本当に多いんです。

あと、立食い寿司は「〇〇さんいる？」って握り手にピンポイントに会いに来てくれるのが顕著。この距離の近さがなんともいいですね。

真面目な寿司だね

新しい業態でも、とにかくこだわったのは「北海道」。

立食い寿司に来てくれたお客様に、「真面目な寿司だね」と言ってもらえたことが、本当に何より嬉しかった。

自分たちのこだわってきた商品に、間違いは無かったんだと確信できました。



気難しい職人はおりません

もっと無愛想なイメージが多いのか、花まるの立食い寿司にくるお客様からよくびっくりされます。職人の親しみやすさを喜んでくれるんですね。

寿司って本来気軽なものですから、お客様が変な気を使わないで、楽しく寿司をつまめるのが何よりです。

立食い寿司
根室花まる

まさかの握り！

系紅鮭すじ醤油漬

話題の!?

人気メニュー

いい塩梅に漬かっています。
花まるの筋子は創業から一貫して手作り。
漬けだれを馴染ませた後に、一晩じっくり熟成させた筋子は旨い！

↑花まるイラスト担当の描き下ろしメニューにぎやかに♪

譲れない鮮度力！

根室のさんま

ほとんどのお客様が召し上がる一番商品！
私たちのこだわりが伝わっているよう
なんとも嬉しくなります。
根室人のさんま選びは本気ですから…。



迫力満点！

たらばふんどし

何十年前の根室ではタラバ蟹を家族皆で囲むことは珍しいことではなかったとか。
誰がふんどしを食べるのか。家族みんなの心配事…!?
蟹1杯につき1個しかない貴重な腹肉だから。



3

平成28年度 株式会社はなまる 入社



サクラサク
今年も
スタートしました。

かわら版でも何度かご紹介しておりますが新入社員研修です。春スタートは新卒社員が多いので写真もフレッシュ！
実技から座学、新卒社員はビジネススマナーも絶賛勉強中です。花咲学校の基本ルールは、「人として良いことは良い、ダメなことはダメ」
頑張りを認めることもあれば時に校長の怒鳴り声も響くことも・・・！
そりゃそうですよね、仕事って大変なんだもの。
ただただ、同期みんな元気に逞しく成長してくれることを願っています。

2月



みんな力を合わせ方ley作り！
これが一番最初の研修
うん、上出来

5月



今日は座学の日。
「包丁ってこんなに種類があるんだ・・・」

厳しいほどあま〜い!?

スパルタ的な?

4

早朝5時集合、市場研修。
巨大な鮪の前に眠気なんてぶっ飛んだ！



ganba!

花咲学校2016

6月



研修の合間にサプライズで。
西さん、ハッピーバースデー♪



「手をこら、クイとするんたね？」
休憩中も握り方の予習、復習。
上達のコツは練習あるのみ。

7月



DoKiDoki... 花まる握り検定

社内独自の検定試験その名も「握り検定」、そのまんまです。入社後3か月を目安に実施されそれぞれの練習の成果が試されます。リラックスして臨みたいなんて甘い！緊張感が半端じゃないんです。第一回目の合格者は残念ながらひとりだけでしたが、それぞれ練習の成果は見えたようです。再試験はなんとしても！



合格後、早速店舗で実践中。
写真からは全く伝わりませんが、
内心相当嬉しかったとのこと。



変わりゆく時の中で

変わらないもの

花まる恒例

『初夏の大運動会 & 大懇親会』



札幌エリアを2つに分けて、運動会だ・ジンギスカンだ・カラオケだ！

夏の繁忙期に向けてのモチベーションアップと、他店との交流、つまるところ全社の一体感を高めることが目的です。南郷店の佐藤店長を中心とした実行委員会メンバーが一念な準備をしてくれたおかげで参加した約280名みんな、大に楽しい時間を過ごすことができました。



大人の運動会は筋肉痛

今年は何と言っても「綱引き」にやられました。綱はわざわざレンタルする力の入れよう(笑) 見事に各チームの力が均衡していて、試合時間も長くなる長くなる... 途中で何度も諦めようと思っても、どこかともなく「今日！引け〜！！」と。あとに残ったのは、今まで体験したことのない部分の筋肉痛でした。



野外でジンギスカン

今年は初の野外を熱望。外でジンギスカン、たまらないですね。快晴を願ったせいあってか猛烈な日差しでした。あっという間の時間、店舗の垣根を越えて良い笑顔がたくさん見られました。



お楽しみも花まる◎



※番外編
二次会カラオケ♪



【花まるで働く人】

プライベートものぞきみ!

スペシャル
インタビュー



不器用で人見知り
そんな男を変えたもの。

星野知信

ほしの ともさだ

- 出身校 ● 東海大学
- 身長 ● 163cm (推定)
- 血液型 ● A型です
- 家族 ● 妻、娘、横に育ち気味の息子
- 趣味 ● スノーボード、サーフィン、ギター
- 楽しみ ● 子どもとサイクリング
- 休日 ● ネットサーフィンと家事育児
- 所属 ● パセオ店



大学を卒業後、コンピュータシステムの開発会社に入社しました。いわゆるSEという仕事です。

昔からもの作りに没頭する時間が幸せで、転職もそういう視点で考えていました。本当に偶然ですがあるセミナーで花まるに出会い、寿司も魚も好きかも、という理由で思いっきり異業種に飛び込んでみました。私が思っていた寿司職人のイメージは、手に職をつけて、こだわりを持って日々追及しているという感じ。それは自分が好きなもの作り・こだわる・追及する、というところと似ていると思っていました。しかし実際は、まずデスクワークから立ち仕事に変わったことだけでも最初は大変でした。腰も痛いし手も痛い(笑) もうすっかり慣れましたが。

私は四季花まるの所属なので、寿司や和食の技術知識を学ぶこともさることながら、接客・チームワーク・採用・発注など、店舗を運営するためにはさまざまな仕事があるんだという発見も大いにありました。主任ですから尚更です。小学校一年生の娘の友達が「花まる知ってるよー」と言ってくれて嬉しかったり、お客様からお礼の手紙を頂いたり。やっぱり「また来るよ!」の言葉が本当に励みになっています。



最近主任になりました

何事もコツコツ

弾けないけれどギターが趣味

制服を着ると変わります

人畜無害と言われます

忙しくなると耳が赤くなります

かに座のパラフォイ





編集発行／株式会社はなまる
北海道札幌市西区西野2条2丁目4-3
TEL 011-671-2870 <http://www.sushi-hanamaru.com/>
2016年7月発行 TAKE FREE