

寿司職人が作るお弁当 大阪寿司と柿の葉寿司の新大阪吉野

新梅田食堂街や新大阪駅構内に寿司屋を展開。そして駅弁をメインに仕出しの弁当等を作っている、新大阪吉野。駅弁は新大阪、大阪、天王寺、京都、新神戸、三ノ宮のJR各駅と大阪空港で販売している。

一番の売りは、厳選された食材を使った寿司職人による手づくりのお弁当である事。一度にたくさんのお弁当を作るが、食べて頂くのはお一人お一人のお客様。だから一つずつ愛情を込めて丁寧に作る事を信条にしている。

メニューは、大阪寿司と呼ばれる箱寿司や香り豊かな柿の葉寿司等の特長のある商品がメイン。その他にぎり寿司やいなり寿司、巻き寿司等、リーズナブルな駅弁から豪華な仕出し弁当や寿司樽まで、見た目も華やかでおいしい各種お弁当を揃える。お祝いやお悔み事、会議等の会合の状況、食べられる方々の顔ぶれ、予算、またアレルギーのある人向け等、1つから数百個まで細やかなオーダーメイドが可能。奈良県桜井市にある大きな神社の氏子さんの集まりにも毎回弁当を出されているので、大阪近隣なら配達も可能。お弁当販売店に対しては、駅弁が売り切れても追加注文に対応できる事が強み。小回りがきく営業をしている。



▲ 松花堂 (祝)



▲ 幕の内



▲ 八角



▲ 都大路



▲ 大阪寿司



▲ 浪華

箱寿司や柿の葉寿司は、素早く握る江戸前寿司と違い、仕込みに時間がかかり大変手間がかかる。箱寿司の押し方にもやはり熟練の職人技が活きる。その職人技は華麗でかっこいいと語る社長。その伝統と技を引き継ぐお店も少なくなっているのが現状。少し甘めの味付けをしたシャリは、季節ごとの具と相まって噛みしめる程においしさが増す。また、時間がたってもそのおいしさは変わらない。そしてぎっしりのお米が使われているので、少しの量でお腹一杯になる事間違いなし。多くの新大阪吉野寿司のファンに支えられているようだ。

働く人とのコミュニケーションと信頼関係

昭和39年、大阪船場の名門老舗寿司店からののれん分けの店として創業。二代目社長の小財さんは、初代社長のお孫さん。学生の頃より先代から店を継いで欲しいとの話があったが、東京の大手倉庫会社に就職。3年後、輸出入の通関業務に関わる仕事から180度違う「食」の世界に入った。家業に携わってから10年、新大阪店のホール兼店長、各企業を回る営業を経て2012年4月に社長就任。創業から約50年経って、先代の社長より一気に50歳若返った。

長く勤めておられる方が多く、社内の殆どの寿司職人が、社長より年長者。先代社長と長年培われてきた信頼感の差をどう

やって埋めるかが、就任当初の課題だった。夜11時から仕込みが始まって、翌朝6時に第一便を出荷して夕方4時まで作業が続く。交代で一つ一つの注文をこなしていくが、作業するスタッフ数に余裕は無いので、シフトの調整は困難を極める。社長自身もなかなか休みを取る事が出来ない。働く人との間は賃金だけではなく、普段から感謝の気持ちを心に、コミュニケーションと気遣いを大事にしている。

乱高下の激しい食材の調整、天候によって変わる出荷量調整、台風や事故等で止まる電車で突然中止になるイベント、食の安全に関わる徹底した管理等、ご苦労が多いようだ。

上海万博に出展!中国進出か!?

2010年の上海万博に新大阪吉野として出展。当初、本場のおいしい寿司を食べてもらうつもりだったが、当時は生ものの提供が厳しく規制されていた為、寿司での出展を断念。代わりに鰻丼を中心とした丼店に変更して出展。

本当においしい鰻丼を食べてもらう為、社長自ら中国各地を回って鰻を食べ比べ、中国国内向けに出荷する事を決めた日本向け輸出専門の現地業者を口説き落とし、日本産にも引けを取らない最高級の現地産の鰻と、おいしいお米を仕入れて、本物の味を追求する事にこだわった。

中国の方から「こんなおいしい鰻丼は初めて食べた。」と称賛の声をたくさん頂き、店の前には行列が出来た。日本から社長と調理師と職人さん3人で出向き、販売スタッフは現地中国の人を雇い入れた。中国との文化の違いから戸惑う事も多かったが、通訳を通して、日本のおもてなしの心について、笑顔で対応する事からつり銭の渡し方等、細かい所まで何度も丁寧に話して説明した。そして社長として学んだ、働く人とのコミュニケーションと気遣いを心掛け、文化の違いの壁を越えて活気ある良い店づくりができたと感じておられるようだ。「日本の文化とおもてなしの心を伝える事ができて、その上多くの人と出会いの中で将来に繋がるたくさんの事を学んだ。たいへん意義のある出展だった。」と中国での経験を語る社長は熱い。「中国での話になると2時間でも3時間でも話せる。」と熱弁を振る。はっきりとは言われなかったが、きっと海外出店計画を練っておられるに違いない。しかし、もっともっと新大阪吉野のお寿司を一人でも多くの日本人の方に食して知って頂きたいと仰る新社長。関西のみならず、日本全国で新大阪吉野の寿司がさらに食され喜ばれるのも遠い先ではないだろう。

※ 誌面スペースの都合上、取材記事を一部省かせて頂いております。
全文はマッキングサイト<元氣!こうせいビジネスタウン>でご覧下さい。
URL: <http://www.genki-cosei-bz-town.jp/>

有限会社 新大阪吉野

代表取締役社長 小財 鉄平

本社：〒533-0033 大阪市東淀川区東中島1丁目9番15号

TEL: 06(6379) 0151・FAX: 06(6323) 1001

梅田吉野寿司：大阪市北区角田町9-28 (新梅田食堂街1階) TEL: 06(6315) 0151

新大阪吉野寿司2階販売店：大阪市淀川区西中島5-16-1 新大阪駅構内2階 (メディア新大阪「できたてデリカ」内・南側コンコース沿い 中央口階段付近)

TEL: 06(6307) 0151 web サイト: <http://www.yoshinocorp.co.jp>

事業概要：飲食店舗の運営、弁当の製造および販売など。ご希望に応じて、特注弁当も作りしております。内容やご予算をお聞かせください! (お問合せ・ご注文は 0120-48-0151 / AM9~PM5)

