

新たな発信力で、親しみやすい寿司屋を目指す

(有)魚河岸



代表取締役 織部浩樹氏
柏崎市東本町2-2-40
Tel.0257-23-8847

東京オリンピックのメダルラッシュに沸く七月の下旬、東本町にあるすし割烹魚河岸さんにお伺いしました。二代目代表取締役の織部浩樹さんは、昭和五十三年生まれの四十三歳。

柏崎小学校、第一中学校を卒業後、柏崎商業高校に進みました。

高校卒業後は、調理師学校に進学する話もありましたが、「それだとストレートに寿司屋になる道しか選択肢がない、二年間だけ自由にさせてほしい」という事で、友人が進学する新潟ビジネス専門学校に進学。

専門学校卒業後二十歳の時に、東京にある新宿栄寿司に就職されました。こちらは浩樹さんのお父様も働いていたお店で、こちらで五年間勤務され二〇〇三年の四月に柏崎に戻って来られて、三年前に代表取締役を継がれました。

今年で四年目になるというランチ

営業について、「新宿で働いていたお店はランチが評判で、柏崎に戻ってから、いつかやりたいと思っていました」という浩樹さん。お父様も同じ店にいたことから、ランチ営業をやりたいという事にも賛成してくれたそうです。ランチをきつかけに、夜も若いお客さんが来てくれるようになりました。「ランチに来てお店の雰囲気を知って、夜も来てくれるという理想の形が実現できつつあります、寿司屋での頼み方がわからないという人も、ご予算に合わせてお作りします。特別な日などに利用してほしいです」と、ランチの手応えを感じているそうです。

ランチのメニューがあつたからこそ、去年四月の緊急事態宣言の時も、すぐにテイクアウトが発信できたそうで、「去年のコロナ禍でテイクアウトという言葉が流行りだした時には、寿司屋は元々出前するので容器はそろっていて、テイクアウトにも対応できました。ただ、お寿司だけではなく、ちらしずしとおかずのセットなども考えて、営業や広告を作ったところ、ランチに来たことがない方にも召し上がっていただ

く事ができました」

緊急事態宣言解除後も、なかなかお客さんが戻って来ない中、インスタグラム等のSNSで食材やメニューの画像を発信したところ、お客さんの反響もあり、リアルタイムの発信の大切さはこのコロナ禍で気付かされた事だそうです。

また、最近ではイベントにも出店されていて、「コロナ禍で柏崎が静かな中、待っていても仕方がないと思い出店したところ、寿司屋は敷居が高いと普段店に来られないお客さんにも買ってもらい、イベントも新たな発信力だと感じました。今後お話があれば、積極的にイベントに出店していきたいです」と笑顔で話されました。今後いろんな場所でも、魚河岸さんにお会いできる機会が増えそうです。(七月二十九日(木)取材)

(十人衆 ①・②取材)

