

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つて来られて、三年前に代表取締役を継がれました。

く事ができました」

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、柏崎に戻つてから、いつかやりたいと思つていました」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。ランチをきっかけに、夜も若いお客さんが来てくれるようになります。「ランチに来てお店の雰囲気を知つて、夜も来てくらいいう理想の形が実現できつたあります、寿司屋での頼み方がわからぬという人も、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、すぐにティクアウトが発信できましたそうで、「去年のコロナ禍でティクアウトという言葉が流行りだした時には、寿司屋は元々出前をするので容器はそろつていて、ティクアウトにも対応できました。ただ、お寿司だけではなく、ちらしずしとおらずのセットなども考えて、営業や広告を作つたところ、ランチに来たことがない方にも召し上がるつていただ



(十人衆(小・竹)取材)

緊急事態宣言解除後も、なかなかお客さんが戻つて来ない中、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、お客様の反響もあり、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、待つていても仕方がないと思いつ出店したところ、寿司屋は敷居が高いと普段店に来られないお客様にも買つてもらい、イベントも新たな発信力だと感じました。今後もお話をあれば、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、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)