

岡山の旬を喰らう



おかやま鮓井



題字は石井正弘
参議院議員(前岡山県知事)

号外

平成26年11月30日発行

発行所 岡山県鮓商生活衛生同業組合広報部
発行人 高橋啓一
編集者 栢菅主税

「岡山県鮓商生活衛生同業組合」(岡山市北区大供1-4-15)理事長高橋啓一氏は26年度の事業計画の一環として掲げた「岡山の旬を喰らう」と題し、厚生労働省から

て見ないかとお声が掛かり、岡山県中小企業団体中央会様のご指導とアドバイスを受けながら、当組合の秋山副理事長の発案で、(今の子供さんは「サーモンといくら井」

て、また、寿司屋でなければできない「おかやま鮓井」を各お店で思考を凝らして頂き、提供することに致しました。従来の飲食店で提供される「海



素敵なポスターとチラシができました!

『日本の鮓』

「生涯で最もうまかった」でした!

の補助金を利用してお客様を呼び込む新企画を進めて来ました。

岡山と言えは約400年程前から慣れ親しんでいる手の込んだ「おかやまばら寿司」のイメージが強く、消費者には生魚がのっている「鮓井」といったものがどうしても受け入れられなくて、今日を迎えている訳であります。

そのキッカケになったのは、「おかやま秋の桃太郎祭り」に出展し

が大好きなんだよ!、そしてその側にお父さん(「づけ井」を好むんだよ)とおっしゃっていただくことをヒントに実行に移し、そのイベントに参加、試験的に実演即売会や試食会を設け3年程(年1、2回)続けたところ好評を博しました。

秋山副理事長及びびの下関に視察研修に出向き、瀬戸内海で取れる魚介類をふんだんに使用したいわゆる手軽に出来る

鮮井」とは違い、寿司屋が提供する本格的な極上の『鮓井』です。酢飯のしゃりに、季節ごとに岡山で取り扱われている旬の食材・寿司ネタを贅沢に使用します。組合が監修し、各店がオリジナルで提供しますので、お店ごとに味・ネタが楽しめます。これによって、1人でも多くのお客様に来店してもらおうこと、「次はお鮓を食べたい」と感じてもらう各店のリピーターになって頂くことを

■ 問い合わせ先 ■

岡山県鮓商生活衛生同業組合
岡山市北区大供 1-4-15
TEL 086-223-7779
担当:河内 まで



岡山の旬を喰らう。



おかやま
鮓井

従来の飲食店で提供される「海鮮丼」とは違い、すし屋が提供する本格的な「鮓井」です。酢飯のしやりに、旬の食材・寿司ネタを贅沢に使用しています。組合が監修し、各店がオリジナルで提供しますので、お店ごとの味・ネタが楽しめます。



1,500円鮓井



2,000円鮓井



1,000円鮓井

※写真は一例です。各店舗により異なりますので、ご了承ください。 ※上記価格は参考価格(税別)ですので、各店舗にお問い合わせください。

おかやま鮓井のことなら

岡山県鮓商衛生結衛生同業組合

岡山市北区大供 1-4-15 Tel.086-223-7779

岡山県には、コシヒカリやササニシキを生んだ朝日米、鯛・さわら・タコ・ままかり等の豊富な寿司ネタ、岡山米を使った美味しい日本酒、竹の子・松茸・海苔など、お寿司を美味しくする材料に事欠きません。私達組合員は、これらの材料を使って、新鮮で美味しいお寿司を真心のこもったサービスで、お客様にご提供させて頂いております。どうぞ存分に堪能下さい。

岡山市

- 慈恩精舎 ☎086-278-1555
- 寿一 ☎086-273-6364
- 桜葉 ☎086-225-0308
- 鮓・季節料理 栄楽 ☎086-223-1889
- 田町寿し ☎086-225-8931

- 吾妻寿司 本店 ☎086-231-0158
- 吾妻寿司 さんすて南店 ☎086-227-7337
- 吉祥 住出しセンター ☎086-225-6677
- すし美屋 吉祥 田町店 ☎086-225-6556
- 喜郷 栄楽 ☎086-254-4455

- 寿司・和食 富久屋 ☎086-243-2487
- 大門寿し ☎086-243-3128
- すし春 ☎086-293-4600
- すし遊館 西大町店 ☎086-944-7770

倉敷市

- 寿司の あずま ☎086-425-6928
- 寿司・和食 交由軒 ☎086-424-6951
- くらしき 寿司勝 ☎086-422-0775
- あちの郷 つね家 ☎086-427-7111

津山市

- 寿時・住出し 惣菜 めさまし ☎0868-22-4611
- 天満鮓 ☎0868-23-2241
- 栄月寿し ☎0868-22-2892

玉野市

- 美津屋 ☎0863-21-3586

新見市

- 鮓カフェ 寿司一 ☎0867-72-0710

おかやま鮓井を提供しているお店

岡山市

慈恩精舎

〒703-8256 岡山市中区米田26-5
☎086-278-1555
■営業時間/11:00~15:00 17:00~21:00 ■定休日/月曜
■駐車場/30台 ■座敷/100名 ■要予約
<http://www.renkon.co.jp/>



寿し一

〒703-8258 岡山市中区西川原1丁目2-19-5
☎086-273-6364
■営業時間/11:30~14:00 17:00~21:00 ■定休日/水曜
■駐車場/5台 ■座敷/10名

崙楽

〒700-0827 岡山市北区平和町6-1
☎086-225-0308
■営業時間/12:00~14:00 17:00~22:00 ■定休日/日曜・祝日
■駐車場/なし ■座敷/6名
<http://www.sushiten.com/okayama/kiraku/>

鮓・季節料理 栄楽

〒700-0903 岡山市北区幸町4-19
☎086-223-1889
■営業時間/16:00~22:00 ■定休日/日曜・祝日
■駐車場/なし ■座敷/なし ■要予約

田町寿し

〒700-0825 岡山市北区田町2丁目6-26
☎086-225-8931
■営業時間/18:00~2:30 ■定休日/日曜
■駐車場/1台 ■座敷/なし ■要予約

吾妻寿司 本店

〒700-0822 岡山市北区表町3丁目11-48
☎086-231-0158
■営業時間/宴会・持ち帰りの予約のみ ■定休日/火曜
■駐車場/10台 ■座敷/40名
<http://azumazushi.ecgo.jp/>



吾妻寿司 さんすて岡山店

〒700-0024 岡山市北区駅元町1番1-101
☎086-227-7337
■営業時間/11:00~22:00 ■定休日/なし
■駐車場/なし ■座敷/なし
<http://azumazushi.ecgo.jp/>



吉祥 仕出しセンター

〒700-0856 岡山市北区東古松508-3
☎086-225-6677
■営業時間/9:00~18:00 ■定休日/なし
■駐車場/2台 ■座敷/なし
<http://www.kissy.co.jp/>



すし茶屋 吉祥 田町店

〒700-0825 岡山市北区田町2-10-13ステム大同ビル1F
☎086-225-6556
■営業時間/17:30~23:00 ■定休日/日曜
■駐車場/なし ■座敷/6名
<http://www.kissy.co.jp/>

喜怒哀楽

〒700-0052 岡山市北区下伊福2丁目9-21
☎086-254-4455
■営業時間/11:00~14:00 17:30~22:30 ■定休日/月曜(祭日の場合は火曜)
■駐車場/50台 ■座敷/130名
<http://www.kidoairaku.co.jp/>

津山市

寿司・仕出し・割烹 めさまし

〒708-0073 津山市本町3丁目26
☎0868-22-4611
■営業時間/11:00~14:00 17:00~22:00 ■定休日/日曜
■駐車場/10台 ■座敷/50名

天満鮓

〒708-0063 津山市小性町33
☎0868-23-2241
■営業時間/11:00~19:30 ■定休日/水曜
■駐車場/4台 ■座敷/6名×2

栄月寿し

〒708-0036 津山市南新座7
☎0868-22-2892
■営業時間/10:00~21:00 ■定休日/木曜
■駐車場/5台 ■座敷/30名

玉野市

美津屋

〒706-0012 玉野市玉4丁目9-3
☎0863-21-3586
■営業時間/11:30~13:30 16:30~22:00 ■定休日/日曜
■駐車場/2台(市営駐車場有) ■座敷/20名



寿司・和食 富久屋

〒700-0927 岡山市北区西古松1丁目36-19-101
☎086-243-2487
■営業時間/11:30~14:00 17:00~22:00 ■定休日/毎月最終月曜
■駐車場/5台 ■座敷/なし
<http://www.s-fukuya.com/index.html>



大門寿し

〒700-0955 岡山市南区万倍16-9
☎086-243-3128
■営業時間/11:00~21:00 ■定休日/月曜
■駐車場/14台 ■座敷/22名
<http://daimon-zushi.com>



すし春

〒701-0135 岡山市北区東花尻339-6
☎086-293-4600
■営業時間/11:00~14:00 17:00~22:00(L.O.21:30) ■定休日/火曜
■駐車場/8台 ■座敷/20名(大テーブル)

すし遊館 西大寺店

〒704-8191 岡山市東区西大寺中野532-7
☎086-944-7770
■営業時間/11:00~21:00 ■定休日/なし
■駐車場/35台 ■座敷/なし
<http://sushiyoukan.com/>

倉敷市

寿司のあずま

〒710-0055 倉敷市阿知1丁目11-2
☎086-425-6928
■営業時間/11:00~22:00 ■定休日/なし
■駐車場/なし ■座敷/8名



寿司和食 交由軒

〒710-0055 倉敷市阿知2丁目3-25
☎086-424-6951
■営業時間/11:00~21:30 ■定休日/火曜
■駐車場/なし ■座敷/なし



くらしき 寿司勝

〒710-0052 倉敷市美和1丁目8-1(倉敷中央病院前)
☎086-422-0775
■営業時間/11:00~15:00 16:30~22:00 ■定休日/第1~4火曜
■駐車場/10台 ■座敷/15名 2F:40~50名
<http://tabelog.com/okayama/A3302/A330201/33000796/>



あちの郷 つね家

〒710-0054 倉敷市本町3-12
☎086-427-7111
■営業時間/11:00~14:00 17:00~22:00 ■定休日/水曜
■駐車場/なし ■座敷/60名

新見市

&カフェ 寿司一

〒718-0003 新見市高尾2479-11
☎0867-72-0710
■営業時間/11:00~21:00(L.O.20:30) ■定休日/月曜、第3日曜
■駐車場/10台 ■座敷/60名
<http://sushi1.com/>



岡山県には、コシヒカリやササニシキを生んだ朝日米、鯛・さわら・タコ・ままかり等の豊富な寿司ネタ、岡山米を使った美味しい日本酒、竹の子・松茸・海苔など、お寿司を美味しくする材料に事欠きません。私達組合員は、これらの材料を使って、新鮮で美味しいお寿司を真心のこもったサービスで、お客様にご提供させて頂いております。どうぞ存分に堪能下さい。

岡山県鮓商生活衛生同業組合

岡山市北区大供 1-4-15 Tel.086-223-7779

『おかやま鮓丼』

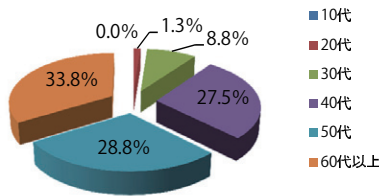


に関する みなさまからの アンケート結果

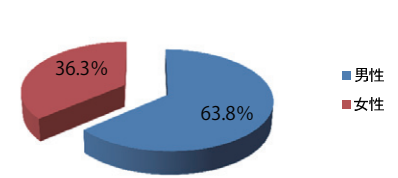


みなさま
からの
声

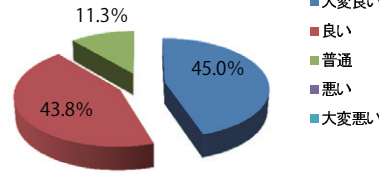
1. 年代について



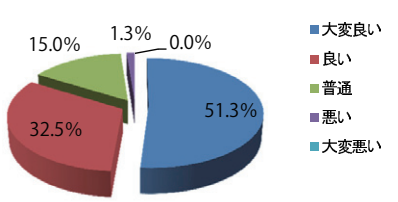
2. 性別について



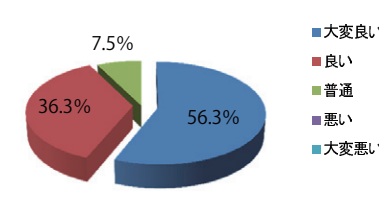
3. 商品の見た目・盛りつけはいかがですか



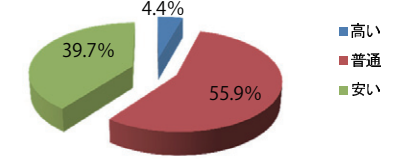
4. 鮓ネタの素材はいかがですか



5. 味はいかがですか



6. 価格(コストパフォーマンス)はいかがですか



色目も良く、おいしかったです。大きさを小・中などを作って子供や女性でも全部食べきれぬ量が良いと思う。寿司は大人も子供も大好きなものである、成功を祈る。

すし飯の中にも椎茸等いろいろと入っていて、魚の鮮度も良いし、見た目も味も非常に美味しかった。

海鮮丼は普通もっと高いものと思っていたが、商品の見栄え、味ともに金額が安いと思った。

清潔なムードがある。

女性及びシニア層のためのミニ鮓丼があれば良いと思う。

すし飯が良い。女性のランチ向けに良いのでは。しっかり1人分も良いが、カップサイズのミニ鮓丼があってもおもしろいと思う。

お土産、子供用に他地域でも同じような企画があるが、盛りつけで丼からはみ出るようなものもあるので、それと比べたら地味に思う。

ただし、「鮓」をメインに活性化を図っていくのは有望株と思うので、更なるブラッシュアップをお願いします。

店ではたれ皿を用意して、それを付けて食べる工夫は良い。その後には鮓を食べられることも良い。これはお得な企画である。

歳をとると食べられない魚があるため、本人に聞いてから乗せる等、生魚に対応して頂けると大変ありがたい。

すし飯でしかも具が入っていて、「岡山ばらずし」のグレードアップしたような形。子供といっしょに鮓屋に行きたい。

最近、食べ残しをしないキャンペーンもあるので、お客様に量の加減を聞いてから提供する方法もあると思います。

この量でこの価格、かつ、刺身が入っているので、飲んだ後の〆にしたい。こんな商品を待っていました。

価格別の実際の商品も見てみたい。試食も味わえて今日は本当に良かった。

量からしてこの価格は、おなかいっぱいになるので、今後はこれを注文してみたい。

寿司屋さんにあまり行かないが、こういう商品を扱っていることが解ったので、子供を連れて食べに行きます。

寿司飯を後で食べて、先に生魚でお酒を飲めるので、にぎり寿司よりも良いと思う。

量があって、あの値段であれば、にぎりも良いが、鮓丼も注文してみたい。鮓丼がこんなに美味しいものとは知らなかった。これからいろいろと食べてみたい。

普通、海鮮丼とは白いごはんをたれをかけて食べるものと思っていたが、寿司のしゃりて生魚が食べられるので、これから先の案が楽しみです。

若い人がどんどん食べてくれると思う。

にぎり寿司、刺身だけかと思ったら、こんな風にしてもらえたら寿司屋に入るのが楽しみです。

おなかいっぱいになるので楽しみ。たくさん食べたいので、これが良いです。

視察出張報告

平成26年8月22日

山口県下関市唐戸町の唐戸市場業者連合協同組合を視察

この度、当組合で鮓丼(仮称)を開発することになったため、観光地としても知られ、同じ瀬戸内海に面している「唐戸市場」での市場調査を行った。

こちらでは、地元や周辺業者はもちろん、観光客・外国人観光客にも人気のスポットとなっている。瀬戸内海及び日本海で採れた新鮮な魚を使った海鮮丼や握り寿司が、どのお店でもたくさん陳列されていた。海鮮丼の値段も「1,000円～1,800円」とお手頃な価格に設定されており、観光地でありながら、市場ならではの『お得感』を価格と盛りつけに現れている。そのため、商品の付加価値を見いだすには限界があることも分かった。

当組合では酢飯を使用する予定であり、具材もお鮓に合うようにすることが重要である。それによって、『お寿司屋さんで食べられる鮓丼』の付加価値が向上し、希少感・独自性を見いだすことで、収益にも繋がるのではないかと考える。岡山には瀬戸内海という宝庫があるため、その地魚を十二分に吟味し活用することが必要である。

高橋 啓一

