

もっとおいしく、もっと気軽に、もっと便利に。



第2回

## 「鮮度」を“科学”する

### ◆ お客さまのタイミングに合わせて、朝から製造

「このおすし、昨日作ったんじゃないの？」

時々、朝一番のお客さまから言われることがあります。

開店時間に店頭で並んでいる商品も、

**もちろん、すべてその日の朝に作ったもの。**

店舗ごとの販売データを集めて“科学”し、

朝のお客さまがお求めになることが多い商品から

順番に作っています。

### ◆ おもいを実現するために、“科学”の力を利用

お昼や夕方ピークタイムの店頭には、

新鮮でおいしそうなおすしがいっぱい。

「こんなにたくさんのおすし、本当にあなたたちが作っているの？」

不思議そうにこう聞かれることも、たびたびあります。

それを実現しているのが、“科学”の力。販売データの分析や、

IE(経営工学)を導入した継続的な作業改善を行っています。

でも、それだけではありません。

**「新鮮でおいしいおすしを、お待ち合わせすることなく、**

**召し上がっていただきたい」**

このおもいを胸に、今日もお客さまのご来店をお待ちしています。

### ～ ①店内製造のこだわり ～

すしは生もの。その一番の価値は、新鮮であること。  
だから、ちよだ鮎はすべてのおすしを店内で製造しています。

### ◆ 作業を効率化して、製造をスピードアップ

ちよだ鮎の店頭で毎日並ぶ、40種類もの商品。

これらすべてを、毎日店内で作っています。

でも、一度に大量の商品を作ることは不可能。

そのため、店内のすべての製造作業を

“科学”的手法で分析。

早く、効率的に、しかもきれいな商品が

作れる作業手順を確立しています。



TVチャンピオン  
川澄健の

## 江戸前すし講座

### 二ノ巻 太巻

今では、日本中どこへ言っても  
“太巻”で通じますが、関西ではかつて  
太巻のことを「巻き寿司」と呼んだそう  
です。もともと関西にはかんぴょう巻などの

細巻がなかったため。一方、関東では、細巻と  
区別するために“太巻”という名が使われたので  
しょう。ひとくちに“太巻”と言っても、そのレシピは  
千差万別。使用する海苔(のり)や具材が、地域の風土や

食生活によって違うのもおもしろい点ですね。

ちよだ鮎では、定番具材の「里絵巻」や海鮮ネタ  
たっぷりの「海鮮絵巻」などを、ご用意しています。



川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。飾りすしと飾り巻すしの第一人者。  
TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」などで  
3度優勝。  
飾り巻すしに関する複数の著書がある。