

## さかな屋 三共

店頭に並べるのは  
社長自らが食べたい魚

### 業態の変化



身振り手振りでお客様に魚の話をする吉光社長

昭和48年創業の三共鮮魚。元々は萩沖で獲れた魚を山間部の家庭に行商をしていた魚屋さん。時代の移り変わりとともに旧郡部の人口は減少していくだけでなく、市街地の核家族化も進み、行商だけでは賄えないと現社長・吉光敬典さんが、スープ、デパート、宿泊施設への卸へと事業形態を変えます。平成に入ると、今度はスーパー、デパートの扱う商品が均一化され、宿泊施設の厨房もスリム化されていくなど、吉光社長が思う美味しい魚を卸し難い時代となり、その仕事に魅力を感じられなくなつたと言われます。その後、自らが選ぶ本当に美味しい魚を届けたいと、主な取引先を福祉施設へと変え、仕入れた魚を捌いて納品する形態へ変わっていきました。

### お客様を選ぶ

美味しい魚を届けたいという熱い思いは、萩しまーとに構

### 情報の提供

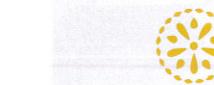
「今美味しい、今日美味しいものを提供するのは基本。」と言われる吉光社長は、美味しい

えた店舗の経営にも色濃く表れ、長年萩の魚を扱ってきた社長自らが食べたいものを販売されます。「お客様が主体じゃなく自分が主体。表現は悪いが、自分がお客様を選んでいる感じ」と言われ、こだわりと自信を感じさせてくれます。面白いところでは、日本全国に知れ渡つてメジャーな魚であつても三共鮮魚では余程の事がない限り扱わない魚がある。そうで、その理由を聞くと「私が嫌いだから置かない。美味しいもん」と。その正直な人柄はお客様から信頼を生み、リピーター、固定客へと繋がっています。三共鮮魚を目的に萩しまーとへ訪れるお客様も少なく、市外県外の遠方からも、電話で問合せをして欲しい魚がまとめて販売されることがあります。走らせ買いにくる方もおられるようです。

また、吉光社長のこだわりとして、丸の魚を捌いて提供しても刺身にはしないというものがあります。観光客の方から、萩しまーとのテラスで刺身を食べたいという要望が多くある。そこで、その気持ちを理解はされるものの「お客様に包丁を握つてもらいたい。刺身を買うより丸や柵で買った方が安いです、多彩な料理ができます。包丁がない家庭では裕福な食事はないでしょう。子どもの前で料理する姿を見せてほしいといふ願いもあります。」と、美味しい萩の魚届けたいという気持ちと共に、魚食文化への思いも経営方針に込められます。

### 新商品にもチャレンジ!

## 受け継がれる ソウルフード



### 中村製菓本舗

初代中村正さんが、京都での修行を終え、地元である萩に大正12年に中村旭松堂の屋号で創業された中村製菓本舗。創業当初は落雁や上用饅頭などの和菓子を中心とし、今は続く夏みかん菓子の製造販売を100年ほど続けてこられた萩の和菓子屋の老舗の中の老舗です。そんな中村製菓本舗が、萩しまーとに出店したのは今年4月15日。元々、久光製菓所が蒸氣まんじゅうの販売を行っていた萩しまーと工トランクで、久光製菓所の蒸氣まんじゅうのレシピと味を引き継ぐ形でオープンされました。久光製菓所の蒸氣まんじゅうは、観光客はもちろん、萩市民にも人気を博し、蒸氣まんじゅう



蒸氣まんじゅうを焼く3代目夫人・中村和子さん



くずバー



蒸氣船を模った蒸氣まんじゅう

中村製菓本舗では、久光製菓所で使われていた金型を引き継ぎ、餡の焼き方から生地の配合、焼き方の伝授はもちろん、パートさんの時間割までも教えてもらっている。徹底ぶりで萩市民のソウルフード・蒸氣まんじゅう常設販売を守られます。また、その傍らで中村製菓本舗のだい商品の「くずバー」。果物などを凍らせた近年話題の新食感モダン和菓子で、萩しまーと店では、夏みかん果汁を入れた【夏みかん】と【ラムネ】の2種類を販売されています。低カロリーで、美容や健康にも良いと言われる葛粉を使つたくずバーは葛の弾力性と凍つたシャリシャリ感が調和する絶妙の食感でありながら、アイスのように溶けないのところも魅力のお菓子。是非、蒸氣まんじゅうと共にご購入していただきたいで

昭和41年（1966年）に創業された㈱井町海産は、萩沖で獲れた海産物だけでなく、全国各地の特産品や海産物製品を取り扱う海産物問屋です。萩しーとオーブン時にはカニとフグのお店として売り出し、店頭の水槽にカニを活かし、その場でボイルして提供されています。現在は、井町海産の商品を扱うアンテナショップとして、甘鯛、瀬つきアジ、のどぐろ、ケンサキイカなどの干物から、イリコ、ちらめんじやこ、海苔、昆布などの海産乾物などを中心



接客中の販売員さん（右が中川店長）

人気の理由は大きく二つ。一つは、販売員のお姉さまがたによるハートフルな接客。「また来てもらいたいと思いつながら優しく親切な接客を心掛けています。」と店長の中川さん。ちらめんじやこの量り売りでは、その心意気から定分量よりかなり多めに袋詰めされ、お客様を喜ばせます。そして、人気の理由もう一つは、井町海産ならではのこだわりの商品。それぞれ井町海産と契約している選りすぐりの漁師、加工業者から原材料を仕入れ、他社との違いを出しています。山口県民の定番ぶりかけ「しそ風味ソフトわかれ」は、素材の味を活かした甘さ控えめ。また、海産物問屋では扱うところ

## 萩だけではなく 全国各地の海産物を

(株)井町海産

に数多くの海産物加工品を取り揃えています。  
萩しーとに訪れる観光客はもちろん、地域住民の方も井町海産の商品を求め多く訪れます。また、市外県外からの電話注文も多く、顧客リストは1千件に及ぶほど。お買い上げ500円で1ポイントをもらえるポイントカードも好評で、会員の8割は萩市民、2割ほどは帰省客と、地元から愛されています。



サービスが半端ない量り売り



予約が殺到してあつという間に売り切れてしまうのが「アルコール漬け粒ウニ」。バフンウニ漁が解禁されている6月10日から7月いっぱいまで専属契約している4~5名の海士さんから仕入れて販売されています。

が少ない「刻みわかめ」や「刻みかじめ」は、正に刻んだだけのもので、昔懐かしの海の香りを感じることができます。素朴な味わいを楽しめる逸品として多くの方に好まれています。

## 入手困難なアイテム



人気の揚げたてちぎり天

萩しーと店は、主に観光客向けのアイテムがラインナップされています。ご存じのとおり、村田蒲鉾の練り物製品は市内スーパーにもありますし、駐車場の広い本店にも当たり前ながら置いてあります。ですので「萩市民に向けて、萩しーと店の特筆する海産物問屋であることが分ります。

ワンストップでお買い求めいただける

村田蒲鉾店  
萩ぶりん亭  
HAGI PUDDING



萩ぶりん亭キャラクターの猫ちゃん

## 蒲鉾文化を守るために

山口県を代表する名産の一つ焼き抜き蒲鉾。その発祥の地として古くは多くの蒲鉾離れにより、全国的に蒲鉾の消費量は年々減少する一方。焼き抜き蒲鉾発祥の地といえど、その波は押し寄せ、更には後継者不足も重なり、現在

むらてん bits  
人気ベスト3!!



エビとホタテのアヒージョ



カマンベールチーズとベーコン



うにと数の子チーズ

べきことなど無いでしょ!」と思われるかもしれません、ちょっとお待ちください! 先ず知つてもらいたいところでは、萩城下町ビール MURATA オープンに合わせ開発された【むらかまDish】と【むらてんbits】の【むらてんbits】が第53回山口県水産加工展で農林水産大臣賞を受賞されました。海産物が豊富な山口県において水産加工物は数えきれないほど存在します。その中

では萩市内の蒲鉾店は5業者を残すのみとなりました。そのような時代の中、萩の蒲鉾文化を何としてでも守り抜き、次代に繋げていきたいと、蒲鉾ちくわ、天ぷらなどの練り物製品だけではなく、山口県初となるプリン専門店や地ビール、蕨餅専門店など、多方面にも可能性を模索し、チャレンジし続ける今もとも勢いのある萩の蒲鉾店が村田蒲鉾店です。

萩に訪れる人がいるほどバズつてて萩ぶりん亭のプリンも萩しーと店で常時販売しています。ファンでなくとも季節限定商品のチェックは欠かさないのが萩スタンダードになりつつあるとか!? 11月いっぱいまでの新作にも期待は増すばかりで、萩しーと店で立ち寄りの際には人気の【揚げたてちぎり天】(土日は「揚げたてお魚コロッケ」)を食べながら、プリンの新作チェックも必ずしていただきたいなど! 地ビールと蕨餅は現在のところ置いてありませんが、村田蒲鉾店の人気商品をワンストップで購入できるのが萩しーと店です。