

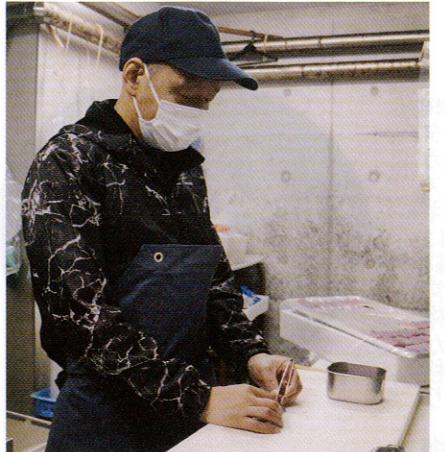
山口はぎ漁協直営店



行列に並べない
お客様のニーズに応じる

萩魚は、山口はぎ漁業協同組合初の直営店として萩しまーと開設時にオープンされた魚屋さんです。元々は、越ヶ浜漁協、大井漁協、大島漁協の3漁協が発起漁協であり、3漁協の直営店として企画されていたのですが、平成13年、萩しまーと開設と同じタイミングで、3漁協を含む、阿武・萩地区の14漁協が合併し、山口はぎ漁業協同組合の直営店としてスタートしました。その後、平成17年に山口県内の39漁協が合併し、山口はぎ漁業協同組合となりました。経営母体が目まぐるしく変わっていくなか、オープン当初より「萩魚」

見込ぬないという、「一魚屋」としては、軽くハンデを背負つてのスタートとなりました。そのため、萩しまーと開設時には他の魚屋さんと目に見える違いはなく「萩魚」ならではの色を出すことを摸索されたと言われます。



瀬つきあじの中骨を抜く古谷店長



店頭に並ぶ握り鮨や巻き寿司など

鮮丼は必ず完売するほどの人気商品となりました。また、都市部の飲食店や企業からの要望を受ける形で、加工した魚を真空チルド、真空急速冷凍にした商品の開発もなってから温かいご飯を詰める海苔丸々、刺身、アラ、皮、ヒレにし、もみじおろしと小葱に、萩魚特製ふぐポン酢をセットにした商品も一般消費者に人気となり、現在では売上の4分の1が、通販や直送といった店舗外売上となっています。

萩市では2月から3月にかけて最盛期を迎える真フグのブランド化を進めていて、「萩魚」では、真フグを加工し、真空チルド、真空急速冷凍した商品のからシンガポールへの輸出が始まります。

この牛肉の肉質等級となりますが、それゆえ霜降りが特徴の「黒毛和牛」はランクが高くなりやすく、赤身が主体の「無角和牛」のランクは低くなり価格が高騰しています。とはいっても、肉本来の旨みというところでは「無角和牛」が引きを取つていて、それが、昨今、健康や旨味成分という視点から赤身肉の価値が見直され、空前の赤身肉ブームを起こしています。



完売必至の海鮮丼

希少価値の高い牛肉を店頭で量り売り

牧場直営 和肉のあんどう

(わにく)

希少な無角和牛

和肉のあんどうは、県内最大の牛肉の製造及び卸小売業者・安堂畜産株式会社（本社・岩国市周東町上久原）が経営している精肉販売店です。安堂畜産が扱う牛は山口県で生まれ山口県内でしか飼育されない「無角和牛」と、「高森和牛」を種牛にした交雑牛「高森牛」、そして天然記念物「見島牛」の伝統を守り続けている黒毛和牛「皇牛」の3種で、山口県内牛の畜頭数の約40%を占められます。和牛とは「黒毛和牛」「褐毛和牛」「日本短角種」「無角和牛」と、その4種同士の交雑種のみを指し、「無角和牛」は「無角和牛」に分類されます。国内の和牛の飼育頭数は約173万頭の内、「無角和牛」はわずか0.01%の約200頭という和牛の中でもぶつちぎりで希少な品種で、その全てが山口県で飼育されています。ちなみに和牛は、日本固有の在来種に外国品種を交配して生まれた牛が起源となつておらず、高級和牛の代名詞となつているのが「黒毛和牛」で和牛の98%を占めます。また、日本固有の在

来種とは、天然記念物に指定されている「見島牛」と、同じく天然記念物に指定され鹿児島県口之島に野生化されている「口之島牛」の2種のみ。見島牛、口之島牛は共に100頭ほどが現存しているということを考えると、「無角和牛」は天然記念物に匹敵するほど希少な和牛と言えるでしょう。もちろん「無角和牛」を販売している業者も全国で5社（もちろん山口県で5社）しかなく、萩で購入できることは和肉のあんどう萩しまーと店のみとなります。

希少価値が高くも お求めやすい価格



サシが細かい皇牛

そのような希少性を持つ「無角和牛」ですが、現在のところ「黒毛和牛」のように価格は高騰しておらず、国産牛並みのお値段で購入できます。というのも、和牛のランクは脂肪交雑、脂肪の色沢と質、牛肉の締りときめ、牛肉の色沢の項目で評価され、それぞれの項目を5段階評価して肉質等級を決めるのですが、4項目の平均値ではなく、もつとも低い評価のもの

萩の「見島牛」にルーツを持つ「皇牛」も、もちろん希少価値は高く、萩しまーと店では毎週土曜日のみの入荷となっています。（※入荷されない週もあります。）

資格を活かして

古谷さんは、調理師免許の資格を所有していることから、魚を調理したものを販売することで、他の魚屋さんとの違いを出せるのではないか、また、週末のお昼時にすると3店舗ある飲食店は満席となり入店待ちのお客さんが溢れる状態を見て、時間がなく待つことができない人もおられるのではと、オープン2年目から握り寿司や海鮮丼などテイクアウトできる商品を提供されます。これが功を奏し、週末限定のお買い求めになつてから温かいご飯を詰める海



知つてゐるようで知らない
萩しーまーとの今をご紹介

3店舗ある萩しーまーと内の飲食店では正面入り口から一番遠いところに店舗を構える維新亭。オープン当初はベーカリーや外食産業を開拓する山口市のザビエルカンパニー株式会社が経営する海鮮丼をメインとしたお店でした。現在は、ザビエルカンパニー時代の維新亭で一時期調理を担当していた高杉雄造さんが㈱タカスギを平成28年に設立し、同年ザビエルカンパニーから経営権を購入し経営されています。

豊富なメニュー

維新亭

訪萩客をアテンドするとき
ランチで行きたいお店



地魚たっぷり海鮮丼

(㈱タカスギ)に経営権が移り、海鮮丼をメインとしたお店から大きく変化があったかというと決してそうではなく、地魚をたっぷり使った海鮮丼、瀬付きアジたたき丼、釜揚げしらす丼やシーズン限定の秋丼うに丼は健在で、それらは引き続き観光客に人気のメニューぞ知る維新亭の「やみつき鳥唐揚げ」は、パッケージを変えつつも、ザビエルカンパニー時代からレシピを変えず提供されています。変わったところは少ないのかなと思いつくや、入店してメニューを見てみると、定食が9種に、単品が10種と、メニューが何倍も増えていることに気付かされます。元々は丼ものメインのお店と



金太郎の天ぷら定食

萩の飲食店では珍しい
金太郎料理をオシリスト



金太郎の刺身がついた刺身定食

特段、地元の方を引き付けるものはないように思えますが、維新亭の定番人気メニューの陰に、萩亭も狭く、席数も10席と少ない維新亭。同じレイアウトのまま、これが求められるもの、望まれるものに対応しなければやつていけない

して、お客様の回転を速くしていく方針であつたため、店舗面積も珍しい、通常メニュートリートのまま、これだけのメニューを提供されていることに驚かされます。

萩しーまーと開設の時から、萩沖で獲れた魚介類を調理して提供され、観光客はもとより、地元のご利用者も多い浜料理がんがん。オープンから17年間、浜料理がんがんを人気店に築きあげた前店長・中村尚子さんは、開店当初から大切にしてきた「地元の方が来ていただかない繁盛しない」というコンセプトを更に色濃くしています。祝日の除く月々金限定でミックスフライをおかずの大盛りご飯でボリューム満点のサラリーマン向けメニュー「リーマン定食」

地元を大切に

浜料理 がんがん

女性ならでの目線で
地元に愛されるお店



人気のトッピングサービス

(900円)や、祝日の除く月々土限定で朝9時30分から提供する「得々ランチ」(魚料理、お刺身、小鉢、ご飯、お味噌汁が付いて1千100円)など、地元の方が気軽に来店できる価格帯のメニューを増やされています。

もちろん観光で来られる方へも目を向けられ、9時30分~10時30分までの時間限定で提供される「朝定食」(干物定食と炙り海鮮丼)は550円という低価格。こちらは食事なしプランで宿泊される方からの要望に応える形でオンメニューされたとのこと。「昔は萩というブランドだけで商売できた時代もありましたが、今はお客様が求められるもの、望まれるものに対応しなければやつていけない

限定オードブル



ボリューム満点のリーマン定食

中村店長となり、色々と新たな取り組みにチャレンジするなか、4年前から商品化し、人気を博しているのが、年末限定のオードブルです。12月は客足が少し減るの



オードブル盛り付けイメージ

時代です。」と中村店長。年々仕入れ値が高騰していくなか、観光客はもとより地元の方が気軽に来店してもらえる浜料理のイメージを崩さないよう、実家である水産加工業・㈲大つちをパッケグラウンドに、良いもの安く仕入れ、可能な限り値上げしないよう工夫されています。

時代です。」と中村店長。年々仕

入れ値が高騰していくなか、観光客はもとより地元の方が気軽に来店してもらえる浜料理のイメージを崩さないよう、実家である水産加工業・㈲大つちをパッケグラウンドに、良いもの安く仕入れ、可能な限り値上げしないよう工夫されています。

時代です。」と中村店長。年々仕

入れ値が高騰していくなか、観光客はもとより地元の方が気軽に来店してもらえる浜料理のイメージを崩さないよう、実家である水産加工業・㈲大つちをパッケグラウンドに、良いもの安く仕入れ、可能な限り値上げしないよう工夫されています。