



江戸味散策

平成28年9月20日発行
発行所(株)新東調理士会

新東ファミリー



今年は「丑の日」が月末近くの土曜日に当たったこともあり、繁華街や百貨店などは例年以上の賑わいとなったようです。百貨店の地下売店では、鰻の串売り、お弁当の販売だけでなく「丑の日」一日に八百万円を売り上げた店もあり、「丑の日」のすごさを強く感じました。一方、オフィス街など都心の路面店は「丑の日」が土曜日にあたったので、盛り上がりには欠けたという声もありました。

7月、8月の全体では梅雨明けが遅かったのと、天候不順などの要因も重なり昨年ほど売り上げが伸びなかった店が多かった



ようです。そして、お盆明けからは一気に売れ行きが落ち、活鰻の価格も並行して下がっていききました。ワシントン条約会議での付属書掲載回避は確定しましたが、3年後は回避される保証がないので安心してはいられない状況です。ニホンウナギが分布している日本・台湾・中国・韓国が丸一となつて、付属書掲載回避に向けての対策がなされることが期待されています。調理師の求人夏場に集中するので、この夏はお得

今年の夏を振り返って



意様には大変ご迷惑をお掛けしました。この場をかりてお詫び申し上げます。当会といたしましても毎年行なう調理師学校などでの「江戸前鰻授業」や、調理師を目指す若い人たちに魅力ある職場の提案や独立に向けての支援制度の確立など、今後も鰻業界全体の人材不足に全力で取り組んで行きたいと思っております。

新東調理士会は、うなぎ・日本料理の調理師を育成・紹介する会社です。

www.chourishi.co.jp/

新東調理士会 検索

発行・編集：(株)新東調理士会 厚生労働大臣許可番号13-ユ-040007
所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 YY AKASAKAビル2F



新東会 江戸前ニュース

新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼きのPR活動や取り組みを、様々な切り口でご紹介します。

7月15日(金) 新宿調理師専門学校にて

「鰻プロフェッショナル講座」開催

恒例となった「鰻の授業」が今年も新宿調理師専門学校にて7月15日(金)に行われました。今年は学校側の都合で初めて授業が7月に

行われ、鰻屋さんの繁忙期と重なってしまいました。そのため、講師をしていただく調理師さん、勤務をしているお店の方々にはご無理をいってお願いしました。



今回は5クラス、一八三名の生徒さんを午前・午後の部に分けて、活鰻↓割り↓串打ち↓白入れ↓蒸し↓焼きの工程をひととおり行いました。串打ちは、毎回のように「中々串

のことは普段の所作を見つめ直すことができるので、とても良い経験になったと、今回初めて講師を勤めてくださった調理師

ジする生徒さんもあり、鰻の調理にとっても興味をもっている様子が見受けられました。毎日当たり前のように鰻を割り、焼いている調理師さん方も、生徒さんたちに教えるとなるとひととつひとつ確認しながらの作業になります。その

さんはおつしやっていました。このような経験はなかなか出来ないことなので、今まで講師をされたことのない方も機会があれば、ぜひ参加していただきたいと思います。



お知らせ情報

◆お祝い

・7月29日(金)
会員 塩澤彰さん
第3子 湊(みなと)くん
お誕生おめでとうございます

◆新規オープン

・7月19日(火)
「日本料理 神田」
神奈川県横浜市中区
山下町127-26
Tel. 090-8815-6611

◆うなぎ供養の日どり

・11月2日(水) 14:30~
例年通り青山の持法寺
にてとりおこないます

◆喜楽会(年末ゴルフコンペ)

・12月31日に開催予定です
※詳細はお問い合わせください

◆講師協力◆

三上 幸男	小磯 諒
八太 則之	宮川 貴行
高野山 泰雅	高木 真里亜
日置 努	山田 恵理子

(敬称略)

お忙しい中、ご協力いただき
ありがとうございました。

浦和「うなぎ 満寿家」

〒330-0064 埼玉県さいたま市
浦和区岸町7-1-3
TEL: 048-822-1101

次回は...

渋谷「松川本店」の
河端佐生雄さんです。

以前、お世話になったうなぎ問屋の社長に教わった「早く、きれいに、いかに白焼きまで時間をかけないか」という仕事を目標に日々努力しています。まだまだ未熟ですが、早く一人前の職人になり、お客様に美味しいと言ってもらえる鰻を提供できるように、これからも先輩方のご指導のもと、技術を磨いていきたいと思っています。



塩澤 彰さん

2017年(平成29年)の土用丑の日は

7月25日(火)と8月6日(日)



会報誌「新東ファミリー」は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら編集部にご連絡ください。TEL:03-3582-4721 MAIL:info@chourishi.co.jp