

会報誌

江戸味散策

# 新東ファミリー

令和4年10月31日発行  
発行所(株)新東調理士会

Vol. 51



所沢のイベントでは、前日の雨の影響が心配されました。が、当日は朝からよく晴れ、うなぎも暑さに弱つてしまふく所沢にて開催されました。

今回も「日本橋いづもや」の職人たちにお手伝いいただき、事前に予約された家族連れのお子さんたちが、活鰻50尾を桶からつかみ取る体験をしました。

その後、職人たちの裂き、串打ち、焼きの工程を家族で見学いただき、20分後には出来立ての蒲焼をお弁当にして提供しました。

ご来場いただいたお客様方は日頃あまり見ることのないうなぎが蒲焼になるまでの工程を間近で見て、とても驚いていました。

美味しそうに焼かれた鰻



全紹協の金子理事長

全国調理士紹介事業福祉協会の理事長である金子将人氏が令和3年春の叙勲を受章しました。  
本年9月23日(祝日)にコロナの影響で見合わされていた祝賀会が開催され、湯浅会長も招待を受け、出席いたしました。

全紹協 理事長  
旭日雙光章受章

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/](http://www.chourishi.co.jp/)

新東調理士会 検索

発行・編集: (株)新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号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 江戸前二コース

新東調理士会が取り組みを、様々な切り口で紹介します。

## 2022年 夏の商戦

コロナ元年の2020年より  
2021年、それより2022  
年と年々集客は増えていくよ  
うです。

ただ飲食業という商売柄、  
接待に使われるお店が多いた  
め、リモートワークの定着な  
どでなかなか夜の客足が戻ら  
ないといった集客の難しさを  
嘆く店主も多かったです。

この夏はイタリアンなど他の  
飲食店が新たにうなぎ専門  
店を始めたり、和食専門店を  
の相談を受けることもありま  
した。

新宿調理師専門学校にて、  
毎年恒例になつてある鰻授業  
が、昨年に引き続き今年も行  
われました。

休日を利用してお手伝いに  
来てくれた講師の方々に鰻業  
界に入つたきっかけを話しても  
らった後、鰻の歴史、生態、栄  
養・価などの講義がありまし  
た。その後、80名の生徒さん全  
員が活きているうなぎを捌い  
て、串打ちから焼きの工程ま  
でを体験しました。

## お知らせ情報

- ◆新規オープン
  - ・4月21日(木)  
うなぎ 新川  
イグジットメルサ店  
東京都中央区銀座5-7-10  
イグジットメルサ7F  
Tel. 03-6280-6698
  - ・8月23日(火)  
うなぎ 明月川  
神奈川県鎌倉市山ノ内350  
Tel. 0467-33-5005

- ◆お悔やみ
  - ・2月16日  
日本橋 伊勢定  
社長 富田 保子さん
  - ・4月21日  
世田谷代田 宮川  
社長 坂部 俊夫さん
  - ・6月  
小堀うなぎ店  
女将 小堀 紀代子さん
  - ・7月16日  
会員 中曾 孝さん  
享年 76歳

謹んでお悔やみを申し上げます

もビタミンなどの栄養豊富な  
で、コロナ禍でも常に人気上位で  
今年も好調だったようです。

### 鰻プロフェッショナル講座 開催

最後にコロナ禍でも比較的  
健闘している鰻業界の魅力を  
話し、求人票だけではわから  
ないうなぎ専門店の仕事内容  
もアピールしました。

熱心な生徒さんたち



湯浅会長と講師の方々



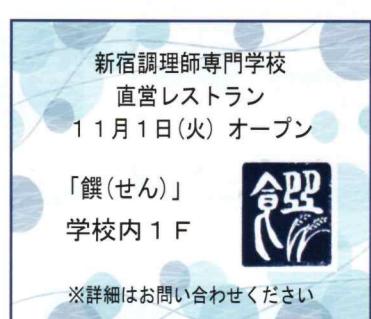
挨拶する中村会長



千葉県市原市のうなぎの名店  
「八幡屋」さんの会長ご夫妻がめ  
でたく金婚式を迎えられました。  
ご招待を受け、たくさんの方々が  
お祝いに駆け付けました。



八幡屋会長ご夫妻



「饅(せん)」  
学校内 1F



※詳細はお問い合わせください

## 成田 「駿河屋」

〒286-0027  
千葉県成田市仲町359  
TEL : 0476-22-1133

### 次回は…

浦和「満寿家」の  
小野寺 康さんです。

よろしくお願いします。  
味、習得したいと思う気持ち、知識を増やしたいという  
欲は先輩方にも負けず劣らず、今もなお持ち続けれ  
ています。それこそが今日まで  
続けてこられた理由の一つ  
ではないかと思います。  
継続は力なり。これからも  
一生勉強の気持ちを忘れず、  
より一層励んで参ります。

しかし技術に関しての興  
味、習得したいと思う気持ち、知識を増やしたいという  
欲は先輩方にも負けず劣らず、今もなお持ち続けれ  
ています。それこそが今日まで  
続けてこられた理由の一つ  
ではないかと思います。

継続は力なり。これからも  
一生勉強の気持ちを忘れず、  
より一層励んで参ります。



成田  
「駿河屋」

高木 真里亞さん

2023年(令和5年)の土用丑の日は

7月30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