

水産界で働く人々が使う社食。魚のプロが通うため、魚料理に対する評価が辛めになることは想像に難くありません。そんな舌の肥えた利用者を満足させようと、社食側が取り組む魚への“こだわり”を聞き、魚食普及に通じるヒントを探ります。

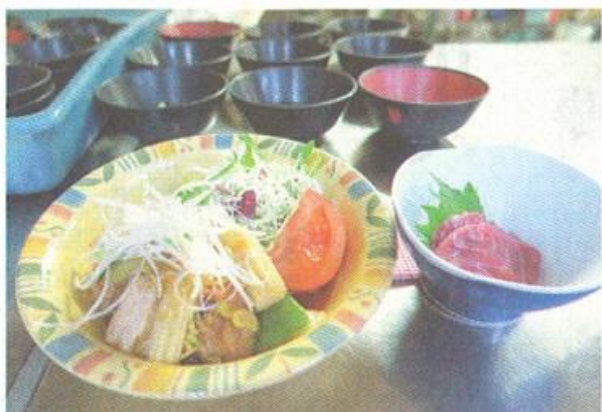
社員食堂概要

東京・築地市場の水産卸・築地魚市場(株)にある社食は、水産卸売業者棟3階にある。営業は午前7時30分～9時、午前11時30分～午後1時の朝・昼2度。馬淵商事が6年前から業務を預かる。調理長は元板前の國分隆誌氏(写真)。



水産の社食から

第1回 築地魚市場(株)
.....
國分調理長(馬淵商事)



ある日のメニューから

刺身でマグロの脳天が

「鯖脳天 刺身」と重なる食材。アンコウも「彩の野菜と鮫鱈唐揚げソースがけ」。料亭「彩の野菜と鮫鱈唐揚げソースがけ」。料亭か、というこだわり感のあるメニューだが、ある日の昼食に2品同時に出た。

マグロの部位で脳天といえ、見た目や味は大トロに似るが、尾2本しか取れない貴

築いた信頼で築地調達

魚料理の“こだわり”

今日は人気メニューの「マグロの部位で脳天」とい

は「大トロに似るが、尾2本しか取れない貴

しいた信頼で築地調達

高くなく、肉以外すべ

えて変わった。最初は

メイン料理2品

たメニューも増えた。

ともに國分隆誌調理

長が朝の河岸を歩き、

顔なじみのセリ人や仲

御から拾い買いして入

手した素材だ。脳天の

刺身を社食で食べる体

験はなかなかできない

のではないか。

献立魚ツチンダ

曜日	築地魚市場社員食堂献立表(昼食のみ)
月曜日	休市
火曜日	カレーライス/サラダ・コーヒー・アイス
水曜日	寒鯛大根ステーキ/胡瓜としらすの酢の物
木曜日	彩り野菜と鮫鱈唐揚げソースがけ/鯖脳天 刺身
金曜日	蒸し野菜と鰯の香味焼/自家製子持ち鮎甘露煮
土曜日	にぼしラーメン/揚げ焼売

魚種が多い。昼の献立一週間だけ見ても7種類もある。安くてうまい魚の旬を逃さず、市場でしかまとめて手に入らない加工後の端材(脳天など)も使って、単価もうまく抑えている。解凍ではない、生の刺身が出る社食というのも珍しい。

『取引先へ商品提案 朝売った魚が社食に出るとセリ人に頼まれ、社員が生の食体験をニュー提案などの』とセリ人に頼まれ、社員が生の食体験

高くなく、肉以外すべ

えて変わった。最初は

メイン料理2品

たメニューも増えた。

場合せえあった。今は(さん)を積む。