



U O C H U

株式会社 魚忠

会 | 社 | 案 | 内

❖私たちの想い

昭和28年、魚忠の歴史は

名古屋郊外、尾張旭市の小さな魚屋から始まりました。

地元の皆様に美味しい魚をお届けしようと

従業員全員で日々精進の毎日でした。

あれから50年以上が過ぎ、

昔からの変わらぬ想いを受け継ぎ、時代は変わっても

美味しい魚を皆様のもとにお届けするという「使命」は変わりません。

これからの10年、20年、そしてその先も…

その想いを更に多くの皆様にお届けすべく、

魚忠は精進を続けて参ります。



品質への責任

地域の皆様に、圧倒的な「品質」「鮮度」「美味しさ」そして「お値打ち感」を実現する。
環境の変化に即座に対応し「今」にふさわしい、出来る限りの「品質」を実現する。

社員への責任

社員が自己価値・能力を高め、かつ充実した人生を家族と共に築くための最高の場と
支援を提供し、継続的な「幸福感」を共有する。

飲食店を通じて

お客様の満足と活気ある店舗づくりを実現し、地域の活性化と楽しい飲食の
場づくりに貢献する。

お客様と社会への責任

お客様に常に感動的な商品とサービスを提供し、
常に誠実な商いをして、社会から必要とされる存在となる。

鮮魚販売を通じて

新しい時代の家庭内「食」の提案を継続し、
地域の食生活向上と日本の食文化の
次世代への継承に貢献する。

株式会社 魚忠

代表取締役社長 佐藤 真奈美



お客様の“美味しい”を実現するために。

業態は違っても、私たちの想いは変わりません。若き料

理人たちと共に、お客様に美味しい魚をお届けします。

いつも行く地域の魚屋さん。

活魚 魚忠

大型店のテナントでありながらも、いつも行くアノ魚屋さんといったイメージで地域のお客様に愛される鮮魚店を目指します。



贅沢な空間で粋を優雅に嗜む。

酒肴や 魚忠 本店

本当に美味しいお魚を味わっていただくために、とことんこだわり抜きました。
心尽くしの酒肴を堪能できる優雅で贅沢な空間です。



魚屋さんのお寿司屋さん。

回転さかなや鮓 魚忠

“魚屋さんのお寿司屋さん”をコンセプトに、
生きのいい魚を使った美味しいお鮓を召し上がっていただきます。



「美味しい」は食に携わる
全ての人の幸せ。

こんなスキルが身につきます！



身につくスキルは 全て「美味しい」に 通じる！

STEP1 一般社員

まずは一般社員として
経験を積んでいただきます。
調理・接客技術を学び、
各種資格合格を目指して
ください。

キャリア
ステップアップの
イメージ

接客業におけるマナー

魚忠では、調理の他に接客も重要な仕事のひとつです。お客様に本当に『美味しい』と感じていただくために必要な接客マナーを身につけることができます。

ふぐ処理師の免許取得

毒を持つふぐをさばき、安全なふぐ料理としてお客様に提供するためには免許が必要です。魚忠では、ふぐ処理師の免許取得を推奨し、そのサポートを行っています。

調理師免許の取得

2年以上現場で経験を積むことで、国家資格である調理師免許を取得することができます。さらに、日本さかな検定(通称:ととけん)など、魚への関心や知識を深めるための活動に对してもバックアップします。

STEP4 役員

会社自体の運営に参加していただきます。新店舗の開拓や店舗改装計画、新規仕入れ先の交渉など、新しい試みにどんどん挑戦していただきます。

STEP3 店長・副店長

店舗の運営をお願いします。人員配置や売上管理、社員教育や業者交渉など、お店を営業していくために必要なあらゆる業務を行っていただきます。お店をまるごと任されるやりがいを感じていただけます。

STEP2 主任

現場を任される立場です。食材や備品の発注、パートさん・アルバイトさんの教育など、管理業務をメインに行っていただきます。メニュー考案や原価率の調整など、重要な仕事もお願いします。

がんばるあなたを応援します！

私たち魚忠は「美味しい」でお客様を笑顔にするため、成長するあなたに対するサポートを惜しません。

活魚 魚忠の仕事



お客様との会話が楽しい!!

魚忠 私の 体験談

新鮮な魚を前に、お客様と直接お話しできるので、いろんな勉強ができます。専門的な魚の知識は私からお伝えしますが、美味しい食べ方や調理法などお客様から教えていただくこともたくさんあります!!

先輩に聞いてみた! Q&A

①この仕事の魅力や ポイントは?

私が望んでいた通り、毎日元気よく働くところです。長年務めれば業務になると、資格を取るためにチャレンジもできます。お店の中で働く事以外の楽しみがたくさんあるので、いつまでたっても飽きることがありません。今は次の資格取得に向かって勉強中です!

②これからの目標

今まで以上にたくさんのお客様に喜んでいただきたいので、今まで以上に魚の知識をつけていこうと思います!そのため、「ととけん」と呼ばれる検定にチャレンジします!まずは3級からですが、いつかは1級取りたいですね!

③実際に働いてみて 感じたことは?

いつも前向きで明るくいる事がとても大事だと思います。「失敗も成功のもど」と自分に言い聞かせて、ポジティブにとらえ、堂々としていると不思議といい風が流れてきます。そうする事によって、周りのスタッフも「なんだ、全然気にしてなくて良かった」と思ってもらうことができ、お店全体が良い空気に包まれるんです。

Pick Up 1



卸売市場での競りにも参加します!!

一般の人は入る事ができない、漁港の卸売市場で、競りに参加します。活気のある市場に横たわる大きなマグロは圧巻です!水揚げされたばかりの魚を自分の目で選んで、自分で価格を決めていきます。狙った魚を競り落とした時の快感はたまりません!!

Pick Up 2



魚をさばく

骨の位置を知りつくした職人にさばけない魚はありません!素早く綺麗に身をおろします。



商品陳列

陳列棚に新鮮な魚を並べます。値札に金額を書き込み、センス良く陳列。魚屋の手腕が試されます!



接客

大きな声で「いらっしゃいませ!」お客様のご要望に合わせて、旬の魚などおすすめをご紹介。日頃蓄えた知識をここで発揮します。



商品補充

商品の減り方を見て、売れ筋は何か?ピーク時間までにどれだけ必要か?考え、判断しながら補充します。



やりがいあります!!

「この間のお魚美味しかったよ!」とお客様がまた来てくれることが、イチバンのやりがいです。地域に根差した魚屋としてこれ以上嬉しいことはありません!



酒肴や 魚忠 本店の仕事



魚忠 私の体験談

店長になりたての頃、うまくいかないことがありました。そんなとき、助けてくれたのが一緒に働く真剣に話し合いながら、やり方を変えたり、新しいことに考え、本気で取り組んでくれました。結果は、かりで毎日苦しんでいます。いことやってみたり、後からついてきます。本気でぶつかり合える仲間がいることはシアワセだと思います!!

酒肴や 魚忠本店

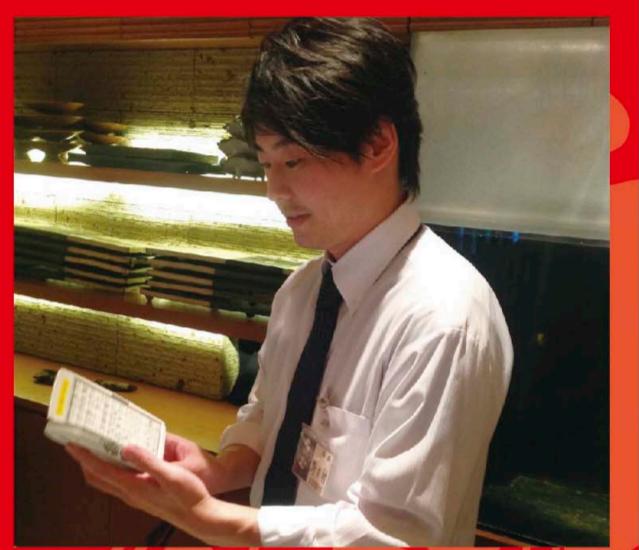
野々村 隆司

出身地 名古屋市
入社年度 平成16年

Pick Up 1

一日の業務の始まりは メニューの確認から!

前日のメニューの出数をチェックして仕入れ内容を確認します。鮮度、産地、魚の状態を見極め、最も美味しい食べ方で提供できる方法を考えます。旬の食材や、お客様のニーズを取り入れながらメニューを考案します。



Pick Up 2

メニューづくり

売上やお客様来店数だけでなく、気候により変化する食材業況を考慮しながらメニューを決めます。



仕込み①

本日のおすすめは『鰯』小骨が多いため、細かく包丁を入れ、皮一枚を残し骨を切る。出来栄えを左右する繊細な仕事です。



仕込み②

湯に通すと身が開き、綺麗な花が咲いたようにふわりと広がります。舌触りの良い美味しい鰯になりました。



喜びが実感 できる!!

メニューづくりから調理、提供まですべてに携わることができます。お客様に喜んでもらえる瞬間をダイレクトで感じることができます!



先輩に聞いてみた!
Q&A

本店スタッフの一日



回転さかな鮨 魚忠の仕事



先輩に聞いてみた!
Q&A

Q. このお仕事の魅力は?

A.自分で握ったお寿司や、料理を作り、お客様に目の前で食べて頂くこと、笑顔で食べて頂けるところが魅力です。この仕事を続けている理由もそこあります。お客様が喜んで食べて頂いているのを見る度に「あー、この仕事やってよかったなー!」と思います。

Q. どんな店舗にしたいですか?

A.小さなお子様からご年配の方まで、たくさんのお客さまが魚忠へ来店して頂く事を喜んで頂けるようなお店にしたいですね。何か良いことがあった日、ちょっとした記念日などに「よし!今日は家族で魚忠だ!」という感じでご来店頂けるお店になるのが理想です。

Q.一番アツくなかった時は?

A.ゴールデンウィーク、お盆、正月などの繁忙期はつねにアツくなっています!その中でも一番売上が進むと、最高にテンションが上がりります。それに応えるように周りのスタッフの士気も上がり、店がアツくなっている時は本当に楽しく、アツくなっている瞬間なので大好きです。



人とのつながりが私のやる気になる!!

回転さかなや鮨 魚忠

長尾 雅哉

出身地 ➔ 岐阜県
入社年度 ➔ 平成15年

魚忠 私の体験談

学生時代に魚忠にバイトとして働いていて、そのまま社員として採用していただきました。最初は焼き場、軍艦などを作らせて頂き、徐々に学んでいきました。鮨を作る事が楽しい!と思えるようになった頃、お客様に「ありがとう!おいしかったよ!」と声をかけて頂いた事があったのですが、その時の喜びや嬉しさが今になっても忘れられません。

Pick Up 1

コミュニケーションが大切!

本当に美味しいものを食べていただきたいので、自分たちが納得した商品しかメニューに載せません。スタッフと笑顔で挨拶を交わし、朝礼できちんと意見交換します。さらに、安心と安全を提供するための鮮度確認、品質のチェックも欠かせません。



Pick Up 2

開店準備

今日はこの魚を食べていただきたい!お客様に伝えたい「イチ押しメニュー」を看板に書き込みます。



握る

握る時は、シャリの中に空気を入れて握ります。硬すぎても柔らかすぎてもダメです。握り方ひとつで味を大きく左右します。



切る

きちんと手入れされた包丁は切れ味バツグン!身質を壊さず素早く切ることで、味も鮮度も、最高の状態を保ちます。



お客様に元気をいたしています!

『美味しいね!』とニッコリ。この一言が私の活力になります。どんなに疲れていても、この笑顔を見ると一気に元気になりますね!

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
起床
体操
朝食
通勤
出勤
開店
忙しさのピーク
休憩
忙しさのピーク
退勤
帰宅
閉店

回転さかなや鮨スタッフの一日

魚忠

私たちにはこんな方を待っています。



魚が好き

魚忠は、魚を愛する人、魚に興味がある人、魚を食べるのが好きな人、水族館が好きな人…。どんな形でもいいので魚に関心のある人を待っています。

接客が好き

魚忠は、人と接するのが好きな人、人と協力しあうことが好きな人、人に何かをしてあげるのが好きな人…。そんな人を待っています。



行動できる

魚忠は、お客様に喜んで頂く為に、どうしたらいいか?お店をうまく回すために、美味しい料理を作るために、どうしたらいいか?それを考え、自ら積極的に行動できる人を待っています。



一人でも多くの人に

本当に美味しい魚を味わって頂きたい。

その想いから新しいサービス、アイデアに

一人ひとりの社員が全力で取り組み、

ひとつひとつ実現してきました。

時代とともに、飲食業界を取り巻く環境は変わります。

それでも私たちの思いは変わりません。

これからも魚忠だからできるサービスを、

お客様にお届けし続けます。

共に歩んでいける事を楽しみにしています。

株式会社 魚忠 スタッフ一同