

日本海で揚がった天然マグロを使った 冷凍フレーク「シャリっ！トロっ！！」を販売

江戸前握り 華寿司

吉見 喜代子さん



吉見 喜代子さん

京都府北部・福知山に念願の 寿司店を開業

京都府北部、日本海に面した舞鶴市と京都市内とを結ぶ位置にあり、かつては城下町として栄えた福知山市。その中心地、JR福知山駅のほど近くに店を構えるのが、「江戸前握り 華寿司」です。

京都市内の料亭と寿司店で約12年間修行を積んだ寿司職人・吉見敏之さんと、そんなご主人を支えて明るく店を切り盛りする吉見喜代子さんご夫婦が、福知山に寿司店を開業したのは、平成10（1998）年のこと。3年余りのテナント店舗経営を経て、平成14（2002）年、現在の場所に念願だった自分の店をオープンさせました。



JR福知山駅のほど近くに店を構える

日本海の新鮮な魚介で握る 心づくしの寿司

華寿司の特長は、何より日本海から揚がった新鮮なネタです。「毎朝、主人が舞鶴漁港の市場に足を運び、水揚げされたばかりの魚を仕入れています」と、吉見喜代子さん。舞鶴漁港は、京都府最大の漁港として知られています。市場でひととき目を引くのは、若狭湾など近海で獲れた種類も豊富な地魚です。由良川から流れ込む冷たい水と対馬暖流の温かい海水がぶつかる若狭湾は、アグロやブリ、ズワイガニやハタハタなど、季節ごとに多種多様な魚が集まる豊かな漁場です。華寿司では、そうした多彩な魚介に合わせてご主人が腕を振ります。料亭で修業を積んだだけあって、寿司だけでなく、手間をかけた一品料理も人気の一つ。季節ごとに変わる魚介を焼いたり、地魚を煮付けにしたり、野菜とともにてんぷらにするなど、お客様の要望に応じて多彩な料理を供しています。その極意を「何よりお客様に喜んで食べていただきたい。お客様に笑顔で帰り、また来たいと思っていただきたい。その一心です」と語る吉見さん。こだわ

農林水産物の活用

るのは魚介だけではありません。「米は、福知山市内の契約農家から仕入れた福知山産のキヌヒカリを使用。また野菜などの食材もできるかぎり地元産を厳選しています」。食材を選び抜くところからも、「何度でも通いたくなる店」をモットーにするご夫婦の思いが伝わります。

日本海の天然マグロを冷凍フレークに

そんな華寿司が「もっとお客様に喜んでいただけるものはないだろうか」と知恵を絞った末に生み出したのが、マグロの冷凍ふりかけ「シャリっ！トロっ！！」です。

「マグロは、お客様の多くが一番に上げられる人気の魚介です。あまり知られていませんが、舞鶴漁港には日本海で獲れた天然マグロが揚がるんです。これを使って何かできないかと考えたのが、きっかけでした。

数少ない日本海の天然マグロを一頭買いし、自ら解体した後、二段階に分けて特殊な方法で冷凍。電動式アイスクラッシャーで約3ミリ角のフレーク状にして完成させたのが、「シャリっ！トロっ！！」です。これを温かいご飯にふりかけ、口に運ぶと、その商品名の通り、凍ったままのマグロのシャリッとした独特の食感と、ご飯の温度で溶けたマグロがトロリと広がる柔らかな口当たりの両方を楽しめます。何より驚くのは、その濃厚な味わいです。「それが、一頭丸ごと使ってフレークにする理由です。赤身から脂のたっぷりのった大トロ部分まで渾然一体となっているので、マグロ本来の味とコクが口の中でとろけるように広がります。保存料などの添加物は不使用。マグロの身だけを独自の方法で冷凍させるので、溶けても水っぽさを感じることはありません」と、吉見さんは語ります。



マグロの冷凍フレーク「シャリっ！トロっ！！」をご飯に乗せて

マグロに続いてホタテ、イカ、サケも

ファンドを得てパッケージデザインにも工夫を凝らした瓶詰を平成25（2013）年春から販売開始。現在は、店舗での販売の他、ホームページからの注文にも応じています。「少しずつ評判が広がり、北海道や青森県からも注文が入ることがあります。でもまだまだ知名度の低さが課題。商談会などにも積極的に参加し、百貨店の催事やギフト用に、また地元のスーパーなど、さまざまなところへの販路開拓に力を注いでいます」と、吉見さん。より購入しやすいよう、現在の120g入りのボトルだけでなく、食べやすい少量サイズや袋詰めも考案中といいます。さらに、マグロの赤身だけを使い、より買い求めやすい価格帯の新商品の他、ホタテやイカ、サケを同様に冷凍フレークにした「シャリっ！！」も新発売しました。食材の風味、味をそのまま閉じ込めた新商品も、お客様からの評判は上々とのこと。

「本業の寿司店でお客様に喜んでいただける料理を提供することが第一。さらに『シャリっ！トロっ！！』を通して、その味をより多くの方々に楽しんでいただきたい」と、吉見さん。地元産の食材を大切にし、おいしさでお客様を笑顔にする営業スタイルは、これからもずっと変わりません。



マグロの他、ホタテ、イカ、サケのフレークも新発売

事業概要

江戸前握り 華寿司

<http://www.kyoto-hanazushi.com/>

代表：吉見 喜代子

業種：飲食業（寿司店）

設立：平成10（1998）年10月1日

住所：〒620-0055 京都府福知山市篠尾新町3-75-7

TEL：0773-22-6000 FAX：0773-22-6025