

すしを科学する

「新鮮で、おいしい本格江戸前すしを、気軽に召し上がっていただきたい」。私たちは、創業以来50年以上にわたり、すし一筋に歩んできました。その基本姿勢が、“すしを科学する”こと。勘や経験に頼っていたすしの世界に、科学的根拠に基づく経営をいち早く導入。蓄積したデータを、徹底的に分析することで、食材の仕入れから、店舗での衛生管理に至るまで、最善の手法を取り入れています。



第5回 「物流のしくみ」を“科学”する

吟味して仕入れた食材を、できるかぎりそのままの鮮度でお客さまにおとけする。ちよだ鮨は、「物流のしくみ」を科学して、食材を鮮度の良い状態で配送するしくみづくりに取り組んでいます。

ポイント①

一年365日、毎日発注・毎日納品

店舗では、翌日使用する食材を、売上予測に基づいて毎日発注します。毎日発注・毎日納品だから、ムダな在庫は持ちません。閉店時の冷蔵庫は、ほとんど空に近い状態。



いつでも新鮮な食材で、おすしを作っています。

ポイント②

「配送のしくみ」づくり

鮮度を保つことは、いわば時間との闘い。そのため、徹底的に配送の“効率”を追求しています。店舗から発注された食材は、当日夜に物流センターに到着。翌朝8時までには、全店に届けられます。物流センターも、在庫をほとんど持たないシステムです。

ポイント③

合言葉は“鮮度主義”

ちよだ鮨には、「すしの最大の付加価値は“鮮度”」という思想がしっかりと根付いています。毎日おすしをつくる店舗の従業員はもちろん、仕入れや物流をはじめ、それを支えるスタッフたちも、全員が鮮度主義。だから、ちよだ鮨は新鮮でおいしいのです。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

五ノ巻 あしらい

日本料理で言う“あしらい”とは、飾り付けのことです。料理に大根やにんじん、草花を飾ることで季節感が出て、よりおいしそうに。また、食べられるものは、おいしさをひと味プラスする効果があります。すし屋のあしらいには、笹やきゅうりの飾り切りや、大葉を使うのが定番です。そのほか、芽ねぎや山椒といった緑の野菜も

よく使います。魚をイキイキとおいしそうに見せる名脇役です。ご家庭でも、庭や植木の葉などで、季節のあしらいを付けると、いつもの料理がグレードアップしますよ。ぜひ、お試しあれ！



春らしく、さくらの花をあしらいました。
4月11日までの限定販売。

旬鮮盛 **まだい**
690円

川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしの第一人者。TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。飾り巻すしに関する複数の著書がある。ちよだ鮨が運営する「日本すし学院」の主席インストラクター。

