

## 天然鮎の通年提供を実現した技術導入と料亭のおもてなしで、ブランド確立

前身の料亭「菊乃家」が、明治40(1907)年に天然鮎料理専門店として創業。2009年に法人化し、現在は3代目夫婦。創業以来「本来の旨みを損なわない、釣り漁で獲れた鮎しか使用しない」という強いこだわりを持ち続けている。料理長の岡嶋耕吾の鮎料理は、刺身でも美味しく食べることができ、県内外から高い評判を得ている。女将の岡嶋敬子の接客や給仕、店舗内の飾りつけ等は非常に丁寧で、料亭らしいおもてなしであると評判。また、店舗内に幅3mの川が流れており、どの客室からも楽しむことができる。

所在地	鳥取県鳥取市河原町谷一木1033-1	設立	1907年
電話/FAX	0858-85-0356 / 0858-85-2979	資本金	10万円
URL	<a href="http://ayu-kikunoya.com/index.html">http://ayu-kikunoya.com/index.html</a>	従業員数	0名
代表者	代表取締役 岡嶋 敬子		



### 「ブライン凍結技術」導入により、こだわりの天然鮎を通年提供可能に

鳥取県の鮎漁は6～9月であり、その期間以外は鮎料理の提供を一切断っていたが、「ブライン凍結技術」を導入。ブライン冷却とは、温度がマイナスになっても凍結することがないブライン液に食材を浸して急速凍結させる方式である。この技術により、食材の細胞破壊を防ぎ、品質を損なわずに瞬時に冷凍することが可能となった。併せて長期間保存を実現するために「低温冷凍庫(マイナス40度以上)」を導入。保存状態を保つことで、料理長が認めた獲れたてのものと変わらない鮎を半年間以上保存することに成功。



天然鮎の通年提供による様々な鮎メニュー

### 料理とおもてなしにおける確かな技術と地域への熱い想い

経営者でもある女将は、「お客様にとって最高のおもてなしとは何か」を常に追求している。県外同業店に客として出向き、おもてなしの手法を学ぶなど研鑽も欠かさない。また、料理長は45年もの間鮎を捌いてきた経験があり、鮮度を見抜く目利き力と素材の味を存分に生かす腕前など、他の川魚を捌く料理人と比較しても、卓越した技術を有している。さらには、地域への熱い想いから、将来の担い手である地元学生に対し、講師として「食育」の授業も行うなど、地域貢献の一環としても精力的に活動している。



料亭のおもむきのある客室

### ブライン凍結技術導入と店舗ブランド向上により「顧客満足度」と「生産性向上」の二刀流を実現

地方の同業店にはない「ブライン凍結技術」を導入することで顧客からのニーズを満たし、かつ業務効率化と機会ロスの解消に繋がっている。また、ブランドイメージである地方料亭「菊乃家ブランド」に沿った完全予約制および定休日の確保といった営業体制の見直しや、和モダンの雰囲気づくりと心のこもったおもてなしのもと、店舗改装とHPのリニューアル等も実施。このことにより、ウェブ検索エンジンでは常にトップとなり、海外メディアにも取りあげられる等、ブランド力アップと顧客拡大に大きく繋がっている。



HP記載のブライン凍結技術