

酒場ごよみ

其ノ五

発行元：山商
2013年04月発行

極秘 一九 船橋進出!?

仮称) 山商ダイニング
船橋店
株式会社 山商



今月、衝撃の事実が発覚した。西船橋に8店舗の居酒屋を展開している山商グループが、なんと隣街の船橋に新店舗の出店計画があるという極秘情報を編集部が独占入手。

この衝撃のニュースは「酒場ごよみ」の取材陣が山本専務と打合せをしている際に発覚。

山本専務いわく「出店する場所は決まっているが、詳細が決まっていなくて公表を避けてほしい」とのことだったが、取材陣が賢明に交渉を続けた結果、今回独占スクープとしていち早く公開にこぎつけた。

お客様に訊きました!

フナバシ屋から広がる飲み仲間

みなさん、こんばんわ～。今宵も楽しんでいますか?! フナバシ屋にハマりにハマっている中島健一郎です!

山商さんニュースレターに嬉し恥ずかしデビューしちゃいました(^^) なぜ私がフナバシ屋にハマったのか、いまでも忘れはしません(涙)

フナバシ屋に2回目に来たとき、店長さんが私が初めて飲みに来た時のことを覚えてくれたんです!

これって客としてはすげえ嬉しいことですよ! そして何よりしっかりとお客を見てくれる店長のプロ意識に脱帽です。

今では店長のことを「つよぼん」って呼べるほどの仲良しにO(≧▽≦)O

そして一番フナバシ屋に通い出して嬉しかったことが、なんといっても「友達が増えた」ということです。

フナバシ屋でのイベント「小松菜ハイボールの貝」を企画してくださっているおかげで飲み友が増え、一人で飲みにきても誰かしら知り合いがいたり、facebookで繋がったりと交友関係が広がりました。

フナバシ屋には感謝してもしきれないです(ノロ)…。フナバシ屋の私のオススメは「ポテトチーズ焼き」です。今回は特別に平



フナバシ屋には週2〜3でいるので気軽に声かけて下さいね♪

野農園さんの「小松菜」をつよぼんに入れてもらいました。こうしたワガママにもイヤな顔一つせず対応してくれるフナバシ屋…多くのお客さんから愛されるわけです。

私、趣味でバンドをやっているんですが、バンドメンバーに「フナバシ屋でライブしようぜ!」って提案しているんですが、いつも却下されてしまいます(笑)

いつか絶対実現したいです! その際はご協力お願いします…。

実は私、まだフナバシ屋にしか来たことがなくて、いつかこの「酒場ごよみ」で居酒屋一九さんの「チョモランマ丼」を紹介されていたときに「こ、これはなんとしても食べてみたい!」と思ったのですが、まだ行けていません…。どなたか一緒に行ってくれませんか?(笑)

我らがンコな職人氣質なり

山商グループのマネージャーを紹介します。

名前だけでも覚えて帰ってください!



山商グループマネージャー
兼 一九店長

齊藤 哲也

皆さん、こんばんわ。
山商グループで
マネージャー兼
一九で店長業務
を担当していま
す齊藤哲也です。
いつもご利用い
ただき、ありが
とうございます。

マネージャーに就
任してから半年が
経過しましたが、
今もまだ試行錯

誤と切磋琢磨の毎日です。

接客で気をつけている点は「お客様が楽しそ
うにしているか」常に気をつけて見えています。
お一人でカウンターで飲まれているお客様
には、空気を見て積極的に声をかけさせて
いただいています。僕しゃべるの大好きな
んですよね(笑) 何時間でもしゃべっていら
れます。逆に僕が寂しそうにしていたら、積

極的に話しかけてくださいね(涙)

先日、この「酒場ごよみ」をたまたま読んでくれ
ていたカップルのお客様に、その月のスタッフ
紹介で登場した一九庵のアルバイト「実優」を
呼び紹介をしたところ、「実優」とお客様で変
顔写真を一緒に撮り、盛り上がりしました。

接客は「お客様の記憶に残る」ということ
がとても大切ですので、こういったコミュニ
ケーションを取らせていただけるとスタッフ
としても嬉しい限りです。

スタッフの名前で読みにくい名前の子がいたら、
あえて名札には漢字で書かせています。「名前、
なんて読むの?」というきっかけからスタッフと
仲良くなっていただきたいためです。スタッフ
の名札もチェックしてみてくださいね!

マネージャーのオススメ メニュー

～鯛のカマ焼き～

時間をかけてゆっくり焼
いたカマは、ほどよい油が
とってもジューシー!
私の一番のお勧めです。

(税込840円)

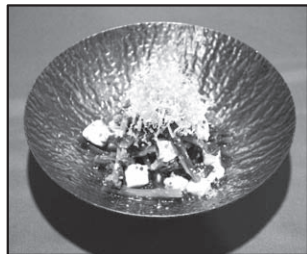


家で
再現
可能

菜の花と
クリームチーズ
のおひたし

作り方

- ①たれの材料を合わせる。
- ②クリームチーズをさいのめ
に切る。
- ③菜の花は水に浸してパリッとさ
せ、塩少々を加えた熱湯でさっ
と茹で氷水に入れ冷まし水を
切って食べやすい長さに切る。
- ④菜の花とクリームチーズとた
れを和えて器に盛りかつおぶ
しを振りかける。



この料理は 一九で食べられます。

材料

菜の花……………1束
クリームチーズ…100g
かつおぶし…………適量

タレ材料

ポン酢醤油…………40cc
八チミツ……………10g
辛子……………適量
煎ごま……………少々

私たちがお出迎えしています

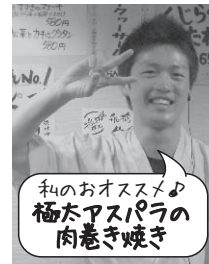
はい、きみかです(´▽`)♡

山差山はキッチンからホール、そして店長まで
キャピ×02楽しい所です!! ほめられると嬉しくて
にやけちゃうので、ぜひ気軽にほめにきて下さい。

♡きみか♡



私のおススメ♪
初かつお
レアカツ



私のおススメ♪
極太アスパラの
肉巻き焼き

元気な声と

えりとうさん
いんてず



明月い笑顔で待っています!

たけし

フナバシ屋のぢみみです!

働き始めて、間もないので

皆さん、よろしくお願ひします!



私のおススメ♪
春キャベツの
コールスロー



串・魚・野菜 嵯山

TEL: 047-437-6666



居酒屋 一九

TEL: 047-432-1919



酒場 フナバシ屋

TEL: 047-437-0007



JR 西船橋