

Visit of member  
会員様訪問  
011  
U-25  
巣立つ魚金 赤坂店



新鮮で美味しい魚を豪快に!  
リーズナブルに!  
心ゆくまでご堪能ください。

2019年3月28日、赤坂見附駅からエスプラナード赤坂通りに出でほど近い場所に「U-25 巢立つ魚金 赤坂店」がオープンしました。こちらは豪快な刺盛りで大人気の魚金グループの新形態の店舗です。お店のマネージャーを務める金田隆佑氏にお話を伺いました。

スタッフは基本的に25歳以下。  
「明るく元気に」がモットー。

東京で和食36店、バル・ビストロ15店を展開し、料理のボリューム、コストパフォーマンスの高さで定評のある魚金グループ。「U-25 巢立つ魚金 赤坂店」は、どのようなコンセプトのお店なのでしょうか。

「こちらは、魚金初の試みとなる、25歳以下の若手スタッフで切り盛りするお店です。若手に責任を持たせることで、調理の技術や接客の立ち振舞



る舞いをしっかりと身につけ飛躍してほしいという思いが店名に込められています」と金田マネージャー。指導

のためにベテランスタッフが入ることもあるそうですが、スタッフはもちろん厨房のチーフや金田マネージャーも25歳以下のこと。若いスタッフが作り出す活気あふれる雰囲気は、お客様にも好評のようです。

このお店から生まれた名物メニューが広がっています。

チーン店でありながら、店舗によつて少しずつメニューが異なるのも魚金さんの魅力です。

お客様の約8割の方が注文する「刺盛り」。刺身6点盛りとしながら、実際には10数点ほど盛られている魚金さんの代名詞的なメニューです。この「刺盛り」に、藁焼きのカツオや鮒を入れるのは赤坂店が始めました。また、カニや鶏の他、イカスミ、チーズカレーなど7~8種類揃った「茶碗蒸し」も、こちらの厨房スタッフが考案したもの。この2つのメニューが好評だったことから、西新橋に藁焼きと茶碗蒸しの魚金が誕生したのだ

そうです。

そして、高さ20cmになるタワー状の「コールスロー」。タワー状に作るのも、それを運ぶのも難しいため、魚金さんの他店舗は中止してしまったにも関わらず、赤坂店では提供し続けています。

若いスタッフのチャレンジ精神は、メニューにもしっかりと生きています。

近隣のビジネスパーソン、欧米の方々で賑わっています。

お客様は近隣のビジネスパーソンの方が中心です。赤坂店は男女比6:4と、魚金の中でも特に女性のお客様が多いのが特徴です。新橋店などは7~8割方が男性ですから。外国人のお客様は欧米の方が中心

[SHOP DATA]

U-25 巢立つ魚金 赤坂店  
東京都港区赤坂3-10-3 黒ビル1F  
TEL.03-5797-8727

営業時間/月~金 11:30~14:00(L.O.)  
17:00~23:30(L.O.22:30)  
土 11:30~14:00(L.O.)  
16:30~23:30(L.O.22:30)  
日・祝日 15:00~22:30(L.O.21:30)



※お盆期間、年末年始の店休日は公式HPにてご確認ください。

【入会資格】

エスプラナード赤坂通り内で営業を行っている商工業者様

【会費】

月額3,000円を半年ごとにお支払いいただきます。

【エスプラナード赤坂商店街振興組合会員様のメリット】

- ◎当組合ではゴミ処理・リサイクル業者と一緒に協力契約。東京都の事業系ゴミ回収より割安で契約可能。
- ◎通訳サービス、海外TV放送などインバウンド対策を格安でサポート。
- ◎お店・会社の紹介やPR、クーポンや求人情報などを当組合のホームページに無料で掲載可能。
- ◎電飾看板事業の収益により、土日の集客対策やシーズンイベントなども企画・実施し、会員様をサポート。

【港区商店街連合会のメリット】

- ◎港区商店街連合会発行の区内共通商品券(プレミアム付共通商品券含む)の取り扱いが可能。
- ◎クレジットカード決済システムの導入が通常より割安。
- ◎店舗の改装費用の1/2(50万円程度)を港区より助成。※件数限定のため、詳細は港区産業振興課までお問い合わせください。
- ◎当組合の推薦により、港区商店グランプリへの参加が可能。

掲載ご希望の会員様募集中!

「エスプラナード」に掲載をご希望の会員様を募集しています。編集スタッフが貴店へお伺いし、取材をさせていただきます。会員様の費用は無料となっており、どうぞお気軽にお申込みください。

お問合せ

エスプラナード赤坂商店街振興組合 事務局  
〒107-0052 東京都港区赤坂3-10-5 赤坂クインビル4F TEL.03-5561-9125 FAX.03-5561-9128  
E-mail/esplanade@e-akasaka.com 担当者/二宮 Mobile:080-3084-3339

■商店街の詳しい情報はこちから

エスプラナード赤坂



ときめきの街づくり、はじまっています。

# エスプラナード



Vol.010 2019.10

エスプラナード赤坂商店街振興組合  
〒107-0052 東京都港区赤坂3-10-5  
赤坂クインビル4階  
TEL.03-5561-9125 FAX.03-5561-9128  
URL:www.e-akasaka.com

恒例の「エスプラナード赤坂 オータムコンサート」。今年は「祝90歳!秋満義孝 卒寿記念コンサート」と銘打って、華やかに開催されました。



港区長 武井雅昭様 当組合 城所ひとみ理事長

初秋のひととき、軽快なスイング・ジャズを楽しむ「エスプラナード赤坂 オータムコンサート」。毎年9月の第一土曜日に、エスプラナード赤坂商店街振興組合の主催により開催されています。第23回を数える今年は、第1回から出演していただいているピアノの秋満義孝氏が卒寿を迎え、その記念コンサートとして行われ、満員のお客様で盛り上がりました。

会場のロビーを啓蒙活動、PRの場として活用。

当コンサートは全席自由席のため、早い時間から開場を待つお客様が並び、午前中から来場する方もいらっしゃるほどです。この待ち時間にさまざまな活動を知つていただき、古き良き赤坂を象徴するキャラクターやエスプラナード赤坂通りを



国土交通省 東京国道事務所様よりお借りした「首都直下地震対策」パネル

Wi-Fi整備などを紹介したのですが、立ち止まって読んでいらっしゃる方もいて、進化の様子を垣間見ていただけたのではないかと思っています。

温かくウィットに富んだごあいさつで開幕。

コンサートは、当組合の城所ひとみ理事長の挨拶に続き、港区長 武井雅昭様のご挨拶で開幕しました。城所理事長は、挨拶の中で、秋満義孝氏の卒寿に触れ80年近くピアノを弾いてきた素晴らしい経歴を紹介。「そんな方の演奏は……ボーッと聴いていただければよろしいかと思います」とユーモアたっぷりに締めくくり笑いを説きました。

当組合では、このコンサートを集客やPRの場の一つとして活用していただけるように尽力すると共に、これからも地域の活性化に貢献していきたいと考えています。会員様もお気軽にご意見・ご要望をお寄せいただければ幸いです。



新しい魅力を感じてください」と、街の活性化を温かく応援していただきました。

週末の集客対策をサポート。一定の効果も出ています。

「エスプラナード赤坂 オータムコンサート」は赤坂の街の週末の集客対策として企画されたものです。ここ数年はコンサートのご来場者様に店舗のご優待サービス付きチラシを配布していますが、毎年、コンサート後に実際に店舗を利用してご優待を受ける方が多数いらっしゃるそうです。

当組合では、このコンサートを集客やPRの場の一つとして活用していただけるように尽力すると共に、これからも地域の活性化に貢献していきたいと考えています。会員様もお気軽にご意見・ご要望をお寄せいただければ幸いです。

# A ROAD STORY

国土交通省 関東地方整備局  
東京国道事務所から「道のおはなし」

9月に発生した台風15号が関東地方を直撃し千葉県を中心に甚大な被害をもたらしたのは、未だ記憶に新しいところです。国土交通省東京国道事務所様より、台風襲来に備えて知っておくべきこと、東京国道事務所様の活動などについてメッセージをいただきました。

## 災害から身を守るために知っておいてほしいこと

平素より国土交通行政、とりわけ、東京国道事務所が行っている事業に関して格別のご理解・ご協力を賜り誠にありがとうございます。東京国道事務所は東京23区内にある国道のうち、国道1号、4号、6号、14号、15号、17号、20号、246号、254号、357号の約164kmの管理を担当しています。今回は、台風をはじめとする風水害への対応についてご紹介したいと思います。

去る9月8日夜から9月9日にかけて関東地方を台風15号が襲来し、各地に大きな被害をもたらしました。千葉県内では電力の復旧が大幅に遅れるなど、台風通過後も地域の皆様へ大きな影響が出ています。台風15号は、9月9日午前3:00前に三浦半島を通過した後、東京湾を北上し、午前5:00前に千葉市へ再上陸しました。最大瞬間風速は都心では羽田空港で43.2m/sとなるなど、近年関東地方へ上陸した台風の中でも最強クラスの台風であったといわれています。

東京国道事務所管内でも、倒木や冠水などが多数発生し、その対応に追われました。今回は、台風の襲来などの際に、是非皆様に知っておいて欲しいことや、台風が来ているさなか、東京国道事務所が何をやっているのかについて紹介したいと思います。

個人的な見解かもしれません、気象庁の発表する避難情報や気象情報は行動するかしないかの判断の際に非常に重要なものです。気象庁HPには、防災情報というコンテンツがありますので、平時に一度ご確認いただくとよいと思います。

さて、ここからは事前準備が可能な災害への対応を東京国道事務所ではどのように行っているのか、少し紹介したいと思います。

台風のように、いつ頃何が起きそうだということがわかる災害については、事前の準備から始まります。近年は気象情報の予測精度

が向上しているため、気象情報をしっかりと入手しておくことは身を守るために重要なことだと思います。

例えば、気象庁などが発表する台風の進路予想などを踏まえ、いつ頃から風雨が強くなるから、いつ頃までに準備を終えて、行動に移そう、といったことができますよね。

私たちの間では、台風最接近の〇時間前には何をする、といったことをあらかじめ定めたタイムラインと呼ばれる事前準備のプログラムに基づき準備を始めます。

平成27年9月の関東東北豪雨を一つの契機に、自分自身が何を準備し、どう行動すべきかを事前準備としてまとめておく「マイ・タイムライン」という取組があります。マイ・タイムラインとは、地域の皆様一人ひとりのタイムラインであり、台風などの事前情報により準備することが可能な災害に備えて、自分自身がとる標準的な防災行動を時系列で整理しておき、自分自身の身を守る取り組みをいいます。例えば、台風による大雨が降るとよく冠水する地域にお住まいの方が、台風がいつ接近するかの予報を見て、何時間前に避難所へ避難する、浸水しそうな家屋内の場所にあるものをあげておくなどの行動をとることなどをイメージしてもらえばよいと思います。

この際、自分自身が行動するためには、何がいつ頃発生するか?を想定し、事前にシミュレートしておくことはもちろん大事なのですが、どのタイミングで行動を起こすのか?については災害に関する各種情報をしっかりと入手することが重要です。

**東京マイ・タイムライン**  
<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/mytimeline/index.html>

緊急企画  
災害対策～台風～

R357 U 26.12KP 荒川河口橋 羽田側  
東京都江東区夢の島

Visit of member  
会員様訪問  
010  
和牛職人 赤坂本店



29分一本勝負!  
黒毛和牛、食べ放題!  
ごほうび焼肉、召し上がり。



当組合の事務局が入る赤坂クインビルの2軒隣、LuLud AKASAKAの2階に2018年12月24日にオープンした「和牛職人 赤坂本店」。上質な黒毛和牛の食べ放題が注目され、多数のメディアにも取り上げられている焼肉店です。魅惑のシステムでこのお店を運営する大本有三CEOにお話を伺いました。

### 旨味の濃い黒毛和牛が 29分間、食べ放題!

和牛職人さんでは、まず券売機でチケットを購入、席に着くと最初の料理が並べられ、砂時計をひっくり返して食べ放題がスタート。砂が落ちきるまでの29分間、黒毛和牛はもちろんライス、スープ、キムチもおかわり自由です。ライスを食べれないという方には減らしてくれたり、



間隔の広いカウンターで、女性ひとりでも入りやすい雰囲気。  
アナログな砂時計がイイですね!

終了5分前にラストオーダーを聞いてくれるのも心遣いを感じます。最初はお肉200gからスタートし、おかわりは50gずつ提供されますが、男性で7~8回、女性でも5~6回はおかわりするのだそう。「美味しい黒毛和牛を少しでも安く提供することで、働く方の活力になればとこうしたシステムにしました」とおっしゃる大本CEO。29分間でお腹も心も大満足ですね。

また、煙が出ず、遠赤外線によってお肉が柔らかく焼けることからロースターを導入。各席に設置されていますので、女性でも気軽に一人焼肉ができるそうです。

### お客様の年齢層は幅広く、 土曜日は遠方から来られる方も。

お客様の流れについて大本CEOにお伺いしてみると、こんな答えが返ってきました。「赤坂に店を出したのは、ビジネスパーソンをターゲットにしたかったからです。狙い通り、サラリーマン、OLの方にご来店いただいているが、お客様の年齢層が思いのほか幅広かった

ですね。また、土曜日も比較的にぎわっています。テレビやネットで紹介されたせいか、土曜日は遠くから来られる方もいらっしゃってありがたいですね。赤坂でありながらインバウンドのお客様は少なく、食べ放題のシステムが伝わらないとの、ゆっくり食事をしたい方が多いのかもしれません」

29分間というと短かく感じますが、多忙なビジネスパーソンが美味しいお肉をたっぷり食べたいというニーズに適していたのかもしれません。ターゲットにマッチしたこともあり、この店舗はこのシステムで運営していくそうです。

### さまざまなメディアに登場し、 話題を集めています。

和牛職人さんはビルの2階にあるため、「オープン当初は目立たず、集客が厳しかった」と大本CEOは

[SHOP DATA]  
和牛職人 赤坂本店  
東京都港区赤坂3-10-6  
LuLud AKASAKA 2F  
TEL:03-5544-8293  
営業時間／月~土  
11:00~14:00(L.O.13:30)  
17:00~23:00(L.O.22:30)  
定休日／日曜・祝日

