

# 河昌通信

2014年2月

第38号

発行：(株)河昌  
文責：藤井潤子  
須磨区松風町  
5-1-22  
☎078-733-0791

さすがに寒中、厳しい寒さが続いておりますが、お変わりなくお過ごしでしょうか？お正月から連休・・・あけて、ようやく世間が動き出した気がします。遅まきながら、本年もよろしくお願いいたします。

先日、須磨でも小雪舞い散る寒い日に、近くの

網敷天満宮さんにお参りに行きましたが、早くも梅の花がちらほら咲き始めていました。日も大分

長くなってきましたし、春が近づいてきているのだと思うと、なんだか嬉しくなってきました。



春が近づいてくると、日差しもだんだん柔らかくなってきて、気持ちも何となくウキウキ・・・ただでさえ、こそこそ動くのが好きなものですから、春に向かってイベントもいろいろ計画中です。二月二十三日(日)は須磨漁港から船に乗って(天候次第ですが)海苔漁を見学に行く予定です。私は去年初めて間近でみて、自分が扱っている海苔がこのように採れるのかとわかり、お客様との会話がはずむようになりまして。



また、少し先ですが、四月二〇日(日)には飾り巻寿司教室をします。先だって何回か私も体験しましたが、海苔巻を作る技術というよりは、工作？に近い感じがします。でも、すし桶にこんな可愛いお寿司が入ってきたら、嬉しいだろうなあ。子供さんには特に受けるだろう

なあと思います。

どちらのイベントも有料になりますが、もしご興味がおありでしたら、営業にでもお尋ねください。



## 食材の値上げ、消費税のアップ、個人のお店にはチャンスかも！

昨年の夏ころから、寿司ネタの値上げの話をお得意様でよく聞くようになりました。当店の取り扱い商品の中でも、椎茸、昆布、生姜など無理をお願いしなければならず、ご迷惑をおかけしております。

これは、円安と中国をはじめとするアジア諸国の所得アップに伴い、食品の囲み込みがあるからなのでしょう。また、4月には消費税がアップします。多くのお店では、これを機会に価格の見直しをされることと存じます。国全体としてみれば、消費の落ち込みが心配されています。

では、個人のお店はこれにどう立ち向かえばいいのでしょうか？

最近お得意様を回っていて、昼時や夕食時間にお忙しくされている店が多いということや、当店でも十一月、十二月の売上が昨年対比伸びていることなどから考えると、大手のチェーン店では満足できないお客様がきめ細やかなサービスを提供される個人のお店に戻ってこられているのではないかと感じます。回転寿司でも、百円寿司では以前のような待ち時間がみられなくなったことから客足は落ちているのではないかと思いますが、ネタによってきめ細かな価格設定をされている店では従来通りお客様が来られているように思います。

できることはお店によって様々だと思いますが、まずは人の集まることから初めて見るのも面白いのじゃないかと思えます。身近なところで、「寿司教室」や趣味を生かした「〇〇体験」などでご近所の方とのつながりを広めることなどはいかがですか？

二月のお休み

九、十一、十六、二十三

二月二日(日)は営業します。

お電話は九時から十七時三十分まで  
それ以外の時間は留守番電話がお受けします。

