▲毎日メニューをSNSで発信している佐藤さん。手にしているのはイカ入りライスバーガー、こじょうゆマヨ味！

水菜サラダ

アジフライ

いんげん胡麻和え

ミニオムレツ

しゃんデリメニュー例

かき揚げ

モボシの南蛮漬け

亀田豆腐のハンバーグ

イカ団子の甘辛だれ

大根のカルパッチョ

▲５種類の惣菜に加えて汁物も用意。この日はソゾの味噌汁でした。豪華！

全メニューを考案している横山さん。この日はバレンタインデーで、大根も人参もハンバーグもライスバーガーもみ～んなハート型！手作りの生チョコケーキも完売しました♪　(⇒)

## 冬だからできる〝攻め〟の実験

ふるさと海士の社長補佐役、奥田和司さんにお話しを伺うと、「しゃんデリ開始の背景には、ふるさと海士流の『働き方改革』(長時間労働の改善)がある」とのこと。しゃん山は昨年11月に、創業以来初めて定休日を導入し(※11月～3月のみ、しゃん山は水曜定休、船渡来流亭は月・火曜定休、常識商店は無休)、それと同時に新たな需要を掘り起こそうと、スタッフの知恵を集めて作戦を練り始めました。

ふるさと海士が、限られた地域資源(人、食材)で何を出来るか。実際にどのようなニーズがあるのか。それらを探るため、閑散期の冬だからこそできる攻めの実証実験として始まったのが、惣菜の販売です。まず手始めに11月から常識商店でおでん販売をスタート。そして満を持してのしゃんデリ開設でした。

「以前から、独身の若いもんらが食事に困ってることが気になっていた。この島ではコンビニ惣菜が無いからね！でもいざ始めてみたら、若者以外にも多くのニーズがあることが分かってきた」(奥田さん)

日々お惣菜を提供しながら、売れ筋や売れる時間帯、客層といった市場調査を継続。そうして需要をつかむ中から、海士らしい看板商品を開発することも目指しています。その一例が、ＣＡＳ凍結したイカのミミとゲソを使って作ったオリジナルの「イカ様(さん)ウインナー」(右参照)。また春以降は、ＣＡＳ凍結の鯛めし製造で培った鯛出汁のノウハウを注ぎ込んだ特製スープも商品化する予定です。「冬は客が少ないけれど、春からしっかり稼ぐための足場づくりの時期。成長のための糧です」(奥田さん)

観光シーズンが近づくとレストランも繁忙期に入りますが、ふるさと海士としては、「しゃんデリの売上や波及効果が数値に現れ始めている以上、継続する方向で考えたい。曜日を決めたり売れ筋にしぼったり、惣菜部員を増やすなど、やり方は色々ある」とのこと。

「スタッフが生き生きと働けて、人(お客)の動きが常にあるような場所であり続けることが大切」という奥田さんの言葉通り、キンニャモニャセンターの賑わいは海士の生命線です。

しゃん山に加わった新たな魅力、しゃんデリをぜひご利用ください！

▲しゃんデリに登場！
イカ様ウインナー(バジル味)

このイカウインナー、実は17年前にも開発されていました！開発者は奥田さん等当時の役場職員。食材の地元調達率85％でしかも美味という理想的な商品でしたが、しいしびを使っていたため材料費が高くついて製造中止。そこから17年の時を経て再登場したのが、コストも抑えた新生ウインナー。温故知新のイカ様ウインナーに期待大！

# キンニャモニャセンターに新たな賑わいを！

# 手作り惣菜 しゃんデリ

大根のバター炒め
バレンタインバージョン♡

**昨年12月に登場して以来、大勢の胃袋をつかんでいるしゃんデリ。コンビニの無い海士町で、お惣菜難民の救世主として定着なるか！**

## 旬食材の食べ方を提案

しゃんデリとは、主に海士産の食材を使ったデリカテッセン(＝惣菜売り場)のことで、キンニャモニャセンター1階、地産地商ショップ「しゃん山」の弁当コーナーに併設されています。

しゃん山に入荷する旬の野菜やCAS凍結のイカなどを使った惣菜が日替わりで5種類販売され、100gで190円という量り売りが基本です。パック入りの餃子やオムレツなど単品で値段がついているものもあります。

2階のレストラン「船渡来流亭」の惣菜部員(現状2名)が毎日手作りしており、メニューを考案しているのが惣菜部リーダーの横山みどりさん。料理の腕と独創的な発想を活かして、冬場の大根など余らせてしまいがちな野菜を使った美味しいレシピをたくさん生み出しています。

しゃん山には、しゃんデリ販売開始時刻の11時を過ぎると、惣菜目当てのお客が続々と来店。

「一人世帯や、菱浦地区のお年寄りの方など、常連さんも増えています。主婦の『あと一品欲しい！』というときにも便利だし、お弁当にプラスアルファで追加買いする人も多いです。家で作るには手間がかかるメニューが良く売れるので、売れ筋は魚のおかずと揚げ物ですね」(しゃん山の吉田店長)

日替わりで5種類、
毎日手作り(水・日休)

美味しいお惣菜が好きなだけ手軽に買えて、助かる！常連です

お弁当にもう一品足したくて、よく買いに来ます。毎日違うおかずで嬉しいですね

▲人気のフライド大根

しゃん山、島じゃ常識商店、船渡来流亭の3店舗を運営する株式会社ふるさと海士が、しゃんデリを開設した狙いは、観光客が減る冬の閑散期に、レストランの労働力を上手く回して町内向けのサービスを充実させ、しゃん山の集客につなげること。そして、弁当の販売促進にも貢献すること。さらに、しゃん山で販売している野菜を使ったさまざまなレシピを提案することで、惣菜以外の購入を促す効果も期待しています。

「旬の食材をいかに使うか。色んなアイデアを試すのは楽しい！」と笑う横山さん。2月には「大根フェア」と銘打って、大根を使った串カツや大根キンピラ、はさみ揚げ、フライドポテトならぬフライド大根などを販売し、好評を博しました。特にフライド大根はその斬新さが受け、キンセン創業祭でも販売されるヒット作に。