

お造りオーダー用ヒヤリングシート

お客様のお好みに合わせたお造りをご用意させていただくため、下記のことをお教えてください。
スタッフが、より詳しくお伺い致しますので、おわかりになるところのみご記入いただければ大丈夫です。

1. ご用途は何ですか？	<input type="checkbox"/> 通常のお食事用	<input type="checkbox"/> 日本酒 <input type="checkbox"/> ビール <input type="checkbox"/> ワイン <input type="checkbox"/> 焼酎 <input type="checkbox"/> その他(具体的に:) <input type="checkbox"/> 誕生日 <input type="checkbox"/> 入学 <input type="checkbox"/> 卒業 <input type="checkbox"/> 就職 <input type="checkbox"/> 父の日 <input type="checkbox"/> 母の日 <input type="checkbox"/> 還暦 <input type="checkbox"/> その他(具体的に:)
	<input type="checkbox"/> お酒のおつまみ	
	<input type="checkbox"/> お祝い	
	<input type="checkbox"/> 手巻き寿司	
2. お召し上がりになる方について教えてください	大人 人 子供 人 (男性: 人 女性: 人) (男の子: 人 女の子: 人) ご年齢:	
3. お好みやアレルギーなどで避けたいお魚はありますか？	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> ない	具体的に(魚種・かたいものなど):
4. 特にご希望されるお魚などはありますか？	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> 特にない	<input type="checkbox"/> マグロ:(<input type="checkbox"/> 中トロ <input type="checkbox"/> 赤身 <input type="checkbox"/> 中おち <input type="checkbox"/> ネギトロ) <input type="checkbox"/> 白身:(<input type="checkbox"/> 鯛 <input type="checkbox"/> 平目 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 光りもの:(<input type="checkbox"/> アジ <input type="checkbox"/> カンパチ <input type="checkbox"/> ヒラマサ) <input type="checkbox"/> イカ <input type="checkbox"/> タコ <input type="checkbox"/> 海老 <input type="checkbox"/> 貝類:(<input type="checkbox"/> ホタテ <input type="checkbox"/> 赤貝 <input type="checkbox"/> 平貝 <input type="checkbox"/> トリ貝 <input type="checkbox"/> つぶ貝 <input type="checkbox"/> ミル貝 <input type="checkbox"/> あわび) <input type="checkbox"/> イクラ <input type="checkbox"/> ウニ <input type="checkbox"/> 酢締め <input type="checkbox"/> 昆布締め <input type="checkbox"/> 玉子焼き
5. お好みについて	<input type="checkbox"/> コリコリの歯ごたえが好き <input type="checkbox"/> うま味をじっくり味わいたい <input type="checkbox"/> サッパリ系が好き <input type="checkbox"/> 脂の乗ったコッテリ系が好き <input type="checkbox"/> 美味しいものを少量 <input type="checkbox"/> ガッツリ量感を味わいたい <input type="checkbox"/> その他	具体的に:
6. 使用する器について	<input type="checkbox"/> ご自宅のお皿に <input type="checkbox"/> 貸し出し用の器に(要返却) <input type="checkbox"/> 使い捨て皿に(ご返却不要)	
7. ご予算 ※ご予算は大人おひとり2,000円~3,000円が目安となります		
8. その他ご要望		



魚之七寶

さかなのしちほう
Newsletter



さかなのしちほう
Newsletter Vol. 24101

フォロー、スキ、いいね、お願いします



株式会社七寶商會

〒182-0011 東京都調布市深大寺北町 2-55-5 七寶ビル

<https://www.shichihō.biz>



自分好みのお造りを上手にオーダーする方法

「誰でも頼んで良いのですか？」
 「少量の注文でわざわざ届けてもらうのは申し訳ないような。」
 「魚に詳しくないのでどうお願いすれば良いかわからず気後れしてしまって…」
 初めてご注文されるお客様のギモンにお答えします。



こちらのニュースレターは、noteに掲載した記事を再編集したものです。

「オーダーメイドのお造り」って？

私たちは「ショーケースつきの軽トラックでご自宅にお伺いする魚屋」です。〈お刺身〉〈調理用の切り身魚〉などをお届けしますが、お召し上がりになる方のお好みに合わせた「オーダーメイドのお造り」が得意です。

「オーダーメイドのお造り」・・・どのようなイメージでしょうか？

ドーン!と豪華な姿造りを連想されるでしょうか？。



ドーン!

このような姿造りは豪華で良いですが、さすがに毎日は・・・いろんな理由で食べられませんよね。

個人的にはお刺身はその時の気分に合った美味しいものをちょこっとつまむのがいいな、と思います。そのために、私どものような魚屋を使っていたきたいな、と思うわけです。

しかし、

初めてご利用くださるお客様がよくおっしゃるのは、

「誰でも頼んで良いのですか？」
「少量の注文でわざわざ届けてもらうのは申し訳ないような。」
「魚に詳しくないのでどうお願いすれば良いかわからず気後れしてしまって・・・。」

特別感があるのか、どうやら頼みにくいようです。

私たちは「とびきり美味しいお魚をご家庭でお手軽にお楽しみいただくお手伝いをする魚屋です!」←とチラシに謳っております。「特別」ではない「日常的」なシーンでお気軽にご利用いただきたいと願っているのです。

そこで、今回は、オーダーメイドのお造りをご依頼いただく際のポイントをお伝えしたいと思います。(といっても簡単なことばかりです。)

次のような情報を教えていただきますと大変参考になります。

1. ご用途

- 通常のお食事用
- お酒のおつまみ
(・日本酒・ビール・焼酎・ワイン・その他)
- お祝い
(・誕生日・入学・卒業・就職・父の日・母の日・還暦祝いなど)
- 手巻き寿司用

2. お召し上がりになる方について

- 大人 ○人(男性○人 女性○人)
- こども ○人(男の子○人 女の子○人)ご年齢

3. お好みやアレルギーなどで避けたいお魚

- ある(具体的に:「魚種」「かたいもの」など)
- ない

4. 特に希望されるお魚または好きなお魚

時期によって揃えられる魚種とそうでないものがございますが、お伝えいただくとお好みが変わり、代わりの魚種をご提案させていただきます。お寿司屋さんでどのようなネタを好まれるか、ということも大変参考になりますのでぜひお教えてください。

5. お好みについて

- コリコリの歯応えが好き
- 旨みをじっくり味わいたい
- サッパリ系が好き
- 脂の乗ったコッテリ系が好き
- 美味しいものを少量
- ガッツリ量感が欲しい
- その他なんでも

6. 使用する器について

- ご自宅で愛用されているお皿に
- 貸出用の器に
- 使い捨て皿に

7. ご予算

一人前 2,000~3,000 円が目安となります。

以上のうち、おわかりになることだけで結構ですので、お電話などで職人にお伝えください!

具体例をご覧ください。

さて、ここからはいくつか具体例をご紹介させていただきたいと思います。

80代女性。晩酌のあてに。
マグロ以外で。
白身は薄造りがご希望。
脂の強いものとかたいものは苦手。

鰹たたき、活めいたかれい、赤貝
ひとり晩酌、素敵です♡: 2,500 円(税込)



少量多品種ご希望の 70 代ご夫婦用。
貝類と歯応えのあるお魚が好き。

本マグロ中とろ、鰹たたき、活平目、活あじ、つぶ貝



「一切れずつ」ができるのがオーダーの良いところ: 2 人前 5,000 円(税込)

4 人前 2 種類のお魚のカルパッチョ。

メバチマグロ、活締めヒラメ



ホームパーティーの一皿に: 6,000 円(税込)

ご夫婦 2 人、小学生(低学年 | 男の子 1 人、女の子 1 人。) お子様のお誕生日のお祝い。
ご夫婦は貝類がお好み、お子様は赤身、炙りもの、いくらが大好き。よく食べるので量感を出して欲しいとのご要望。

本マグロ赤身、太刀魚炙り、皮付き真鯛の炙り、さより、白いか、赤貝、白みる貝、いくら醤油漬け



それぞれのお好きなものをたっぷり: 9,000 円(税込)

使い捨て皿の例を一つ。



魚種は 5 品目。
向き合って座った時にどちらから見ても同じように見えるように盛り付けました。

: 2 人前
5,000 円(税込)

オーダー例はウェブサイトにて随時追加掲載中です。ぜひチェックしてください!



次のページは私たちがお客様のご要望をお伺いするときに使用しているヒヤリングシートです。ご注文内容を整理するのにお使いください。