

情報が氾濫する時代の中で、自分にとって本当に必要な情報、正確な情報を取捨選択し、五感で感じ、脳で処理しながら日々私たちは生きています。その基礎力として、最近になって「脳育」「徳育」など「〇育」という言葉が数多く使われ始め、ひとつひとつをきちんと見直そうという動きが出てきています。食の世界においても例外ではなく、「食育」は今や生きるための基本的な知識として位置づけられています。日本の食文化を見続けてきた弊社といたしましては、安全な食とはなにか、健全な食生活とは何かを考え続けて参りました。地元でとれた新鮮な魚介類や野菜といった旬のものと適量のお酒を、気のおけない仲間や家族と時間をかけて楽しむこと。その中で日本の躰やマナーを学ぶこと。単純ではありますが、このことこそが「日本人らしい食育」の基本だと考えております。弊社の運営するささいずみは、創業以来、多くの旅行者の方はもちろんのこと、多くの佐世保市民の方にお客様として、また、弊社で働く社員として支えられています。ちゃんぽんの味がいつもの味と違えば、お客様が「今日のちゃんぽんは味の薄かったばい」と気軽に言うてくださる。このような支えがあるからこそ、ささいずみの味は守り続けられ、この佐世保の地で長年商売を続けられているのだと実感しております。新たな試みといたしましては、2008年に寿司とスイーツを融合させたコンテンポラリーアートカフェ「SUSHI cafe SaSa」、2009年には酒屋時代の角打を再現した「注連蔵(しめぞう)」、2010年にはちょっと贅沢なささいずみと致しまして「ささの離」をオープンいたしました。創業者の「旨くて身体に良い物をより安く」の精神と「酒は酒屋の値段で売る」の意志を全店舗共通のモットーとしながらも、それぞれが全く違った顔をもつ個性あふれるいい店がひっそりと佐世保にできました。これからも佐世保市民の皆様と、佐世保にお越しいただいた皆様の「おいしかった、また来るけんね。」の一言に元気をいただきながら「佐世保らしいお店」を目指して顔晴って(がんばって)参りたいと思っております。

2011年4月

有限会社ささいずみ 代表取締役

酒見 慎一朗



会社概要

社名	有限会社ささいずみ
創業年	1918年
設立日	2005年2月3日
資本金	3,000,000円
従業員数	86名(2011年4月現在)
本社	長崎県佐世保市下京町4-4

会社沿革

1918年	酒見注連蔵が「酒見商店」を創業。酒の卸売り販売を開始。
1965年	角打「銘酒コーナー ささ」の営業を開始
1985年11月	「有限会社酒見商事」を設立。
2000年2月	店名を「ささいずみ」に改称。活魚料理の店としての営業を開始。
2005年2月	「有限会社ささいずみ」を分社化。
2008年10月	コンテンポラリーアートカフェ「SUSHI cafe SaSa」の営業を開始。
2009年8月	角打九州日本酒専門店「注連蔵(しめぞう)」の営業を開始。
2010年9月	ささの離の営業を開始。

店舗のご紹介

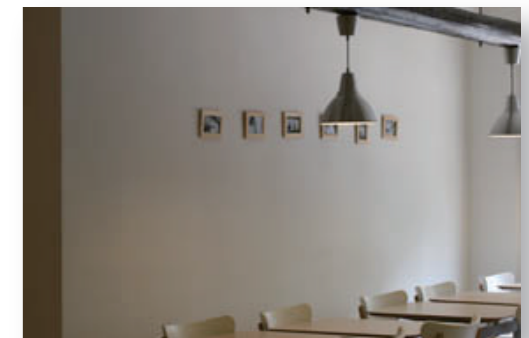
庶民の料亭 ささいずみ

長崎近海でとれた旬の魚介類とひと手間かけた料理を、安い価格で提供しています。お客様の注文を受けてから造る活造りを中心として様々なお料理を提供しています。中でもイカの活造りは、透き通るいかの新鮮さに驚かれるお客様も多く大変ご好評をいただいています。味、サービスは料亭のように質の高いものでありながらも、たくさんのお客様に気軽にご利用いただける店になりたいという願いをこめて、創業者が「庶民の料亭 ささいずみ」と名付けて以来、佐世保に愛される佐世保らしい店を目指して料理、サービスの質の向上に尽力しています。



contemporary art cafe SUSHI cafe SaSa

「慌ただしい日常から少し離れてゆっくりと自分自身を見つめ直したり、友人と共に人生の歩き方を考える場所」をコンセプトに2008年にオープンしました。幅広い年代の方に、気張らずにお寿司を召し上がっていただきたいという願いからカフェスタイルをとっていますが、ささいずみに入った魚の中でも最高級の部位を使用し、そこに寿司職人の個性を加えた寿司と、フランスで修行したパティシエが創り出すスイーツという、素材にこだわった本物の味を愉しんでいただける店です。また、アートギャラリーとして自分の感性を表現したり、誰かの感性に浸る空間として、佐世保の情報交流アートスペースとしても活動しています。



角打九州日本酒専門店 ^{しめぞう}注連蔵

酒屋時代の角打「銘酒コーナー ささ」が40年ぶりに復活しました。九州の酒蔵のみにこだわった日本酒を、立ち飲みのスタイルで気軽に低価格で愉しんでいただけるお店です。昔ながらのスタイルを守りつつも、新しい日本酒の飲み方の提案や、環境に配慮したつまみなど様々な取り組みを行っています。その一例として、3店舗で一つの食材をすべて使い切る様、普段捨てられてしまいがちなまぐろの皮や魚の内蔵などを料理人の独創的なアイデアによりおいしいおつまみに変え、安い価格で提供しています。



ささの離

ちょっと贅沢なささいずみをコンセプトに、2010年9月に開店致しました。お酒も料理も接客も、すべてにおいて『質』を追求した店づくりをしています。料亭として営業していた、かつてのささいずみの姿に戻そうという志を持って営業しております。ささいずみとは異なる雰囲気やおもてなしを愉しんで頂けます。



有限会社ささいずみ
会社案内 2011

food decides your life

有限会社ささいずみ

環境管理本部 CSR グループ
〒857-0875 長崎県佐世保市下京町 4-4
TEL : 0956-23-3933 FAX : 0956-23-6553
URL : <http://www.sasaizumi.com>