

尼子さん ファン化ステップメール

1 通目

タイトル：

波乱万丈物語 1：不安な未来

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛

まんぷく大将
店主の尼子です。

今でこそ、多くのお客様に
ご利用頂いている当店ですが、
これまで多くの試練を
経験してきました。

これから、この味兵衛が
出来上がった波乱万丈な物語を
少しずつお話ししていきたいと
思います。

全てご覧頂いた方には、
ささやかではありますが
巨大なプレゼント（どっちだ）も
ご用意したいと思います。

ぜひ、お付き合い下さい。

今では、地元神戸を
震災前の活気があった頃以上に
戻したいと思い、日々全力で
経営をしています。

でも、実は、私、元々飲食業をやりたかったわけではないんです。

あまり人に言ったことはないのですが若い頃は、ミュージシャンを目指していました。

エリッククラプトンに憧れてギターを始め、高校を卒業したら音楽の専門学校に通ったのです。

通い始めた時は、本当に夢を見ていてワクワクしていました。

しかし、日が経つにつれ、私は、

「本当にプロを目指すべきなのか」

と考えるようになったんです。

というのも、同級生も私と同じようにプロを目指していて上手い人ばかりだったから。

自分との実力差は、天と地ほどもあってどうやっても太刀打ちできないのがわかりました。

そうして、挫折したのですが...

その後、引越し屋で働いたり、郵便配達の仕事をすることに。

ただ、アルバイトでも続かず半年くらいニート生活をしていました。

そんな先行きもわからない生活をしていると、やはり将来が不安になるもので、

「自分の道はなんなんやろ...」

と悩むことも多かったです。

そんなニート生活をしている時
フランス料理のドラマや
その当時、流行っていた
料理の鉄人などを思い出しました。

また、タイミング良く、
今の味兵衛の近くにある
ビストロのオーナーに
お声がけ頂いたんです。

そこから私の波乱万丈
料理人人生が始まります。

つづく...

神戸 味兵衛
まんぷく大将 尼子 雅也

明石屋網鮮魚と地元料理のうまい店
神戸 味兵衛

神戸市中央区琴ノ緒町5-4-5
078-241-0927

Mail : amako@ajihei.net
<https://tabelog.com/hyogo/A2801/A280101/28005163/>

配信解除はこちらから
※一度、登録を解除されますと、二度と会員登録できなくなりますのでご注意ください。
%%Delpage%%

2通目

タイトル：

波乱万丈物語2：最速左遷

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私が、ニート生活をしていた20歳の頃
今の味兵衛の近くにある
ビストロのオーナーにお声がけ頂き
料理人人生が始まりました。

ビストロというのは、
元々フランス語で
定食屋とか居酒屋を意味します。

勤め先はビストロですが、
フレンチを学べると思い、
胸が高鳴りました。

しかーし！！！！

私の配属先は、そのビストロではなく
なんと姫路の屠殺場だったんです（涙）

（屠殺場：牛を殺してさばくところ）

史上最速での左遷です。

後々話を聞くと、
ビストロオーナーがある儲け話で
焼肉屋をオープンする
予定だったとのこと。

そのタイミングで
私が入社したため

オーナーも「しめしめ」と
思ったのでしょう。

すぐに姫路に飛ばされました。

3ヶ月間の住み込み勤務では、
嫌々仕事をしていたこともあり
とても長く感じました。

その後、ようやく三宮に戻ってきて
ビストロでフレンチを学び始めます。

でも、また厳しい現実が待っていました。

ひょっとしたら%%NameSei%%さんは
テレビか何かで駆け出し料理人が
シェフからこっぴどく叱られているの
を見たことがあるかもしれませんね。

私は、それと全く変わらない
状況にいたんです。

仕込みが慣れずに時間がかかったり
ちょっとしたミスをすると
殴る蹴るは当たり前で、
身体中にあざができました。

シェフのシゴキは
もの凄く厳しいものだったんです。

そんな状況に耐えられず、
私は、一度逃げ出しています。

しかし、一週間ほど経った後、

「このまま逃げているはいけない。
今ここでやりきらなかったら
これからも逃げ続ける人生になる」

と思って店に謝罪し、
再度、働かせてもらうことに。

その後は、皿洗いと
仕込みを中心にフレンチの基礎を
1つずつ覚えていきました。

相変わらずシェフのシゴキは
厳しいものでしたが、
なんとか耐えることができた。

ただ、自分の将来を考えた時、
ずっとこの職場にいて良いものか...
と、考えるようになっていました。

職人の世界なので、下積みは重要ですが
私は、一刻も早く一流の料理人に
なりたかった。

毎日毎日、
同じ仕込みばかりやらされ
お客様に提供する料理は
作らせてもらえない。

いったい自分は、いつになったら
料理人として独り立ちできるのか。

そんなことを思うようになっていました。

今思えば、修行を始めて数ヶ月という
短い期間でそんなことを思う私は
相当凶々しいのですが、それでも
待ちきれませんでした。

なので、その気持ちを
オーナーに打ち明けてみると

「下積みは最低3年」

と告げられたんです。

私は、愕然としました。

今の雑用のような仕事ばかり
あと3年も行うのは
耐えられなかったんです。

せめて1年くらいにならないかと
相談するもその願いは叶うことはなく
そのビストロは、半年で辞めました。

それから、暴力がなく
下積みが短いところで働きたいと思い、
求人を出しているレストランを
探すことになります。

そして、運良く短い期間で
採用が決まったのが
大阪にある3つ星ホテル
宴会場でのフレンチの仕事。

私は、期待に胸を躍らせて
初出勤を迎えます。

その後の更なる問題も知らずに。

つづく...

神戸 味兵衛
尼子 雅也

3通目

タイトル：

波乱万丈物語3：3つ星ホテルストレス

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

半年間勤務をしたビストロを辞め
次は、大阪の3つ星ホテルの
宴会場でフレンチの仕事に
就くことになりました。

この時、私に与えられた仕事は
主に朝食の段取りをすること。

料理人としての経験は浅いので
調理の仕込みやテーブルの
セッティングなんかも行いました。

まずは、職場の環境に
慣れることが大切。

最初はこんなもんかな、と思い、
与えられた仕事をこなしていたのですが、
半月もするとだんだんストレスが
溜まってきました。

そのストレスの原因が、
2つあって、1つ目が
“フランス語”です。

料理長はフランス人。

決められた仕事、
全ての工程がフランス語、

商品名もフランス語でした。

大阪のホテルではあるものの
フランスで働いている
錯覚さえしたんです。

もちろん、私は、
フランス語の勉強など
してきていません。

指示が手書きのフランス語、
しかも筆記体で書かれていると
完全にお手上げです。

なので、大変苦労しました。

ストレスの原因2つ目は、
仕事の多くが事務的で
人間味を感じられなかったことです。

そこで働く従業員の全てが
黙々と与えられた作業をこなすだけ。

スタッフ同士が
コミュニケーション取ることはほぼなく
みんなロボットのようには働いていました。

とてもシステムチックで、
効率的なのは仕事をする上では
大切だと思います。

しかし、その無機質な環境に
私は耐えられなくなっていたんです。

その頃、出会ったのが
大切な彼女（妻）です。

彼女は、乾いた私の
心のオアシスとなってくれました。

彼女の励ましもあり、
なんとか1ヶ月ほど頑張っ
働いてみたのですが、
ストレスは溜まる一方。

ついには、熱が出て、
扁桃腺も大きく腫れ、
入院することになってしまいました。

そのせいで、3つ星ホテルは
退職することに。

なかなか人生はうまくいかないものですね。

その後、扁桃腺も回復してきて退院。

一流のフレンチシェフとして
一旗あげたい気持ちは募るばかりでした。

ただ、すぐに雇ってもらえる店もなく
一旦、居酒屋で働かせてもらうことに。

その間、本格的な修行のために
フランス留学も視野に入れて
考えるようになっていました。

「フレンチ王に俺はなる！」

と、彼女に伝えると
思いがけない返事が返ってきたんです。

つづく...

神戸 味兵衛
尼子 雅也

4 通目

タイトル：

波乱万丈物語4：人生の選択

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛

店主の尼子です。

大阪の3つ星ホテルに勤務したのは
約1ヶ月でした。

仕事のストレスによる
体調不良から扁桃腺が悪化し入院。

出勤できなくなったためです。

その後、扁桃腺も回復し退院。

飲食業の厳しさや労働環境から
一時働けなくなってしまいました
フレンチシェフとして
一旗あげたい気持ちは募るばかりでした。

ただ、すぐに雇ってもらえる店もなく
一旦、居酒屋で働かせてもらうことに。

その間、本格的な修行のために
フランス留学も視野に入れて
考えるようになっていました。

そこで、私が何をしたかという
駅前留学です。

そうです！

NOVAのフランス語コースに
通い始めたんです！

週に2回、フランス語を
身に付けるためにNOVAに通い
少しくらいならヒアリングも
できるようになりました。

そうしてフランス語に対する
苦手意識をなくして行って
料理に使う言葉もだんだん
わかるように。

そうなってくると
フランス留学には出来るだけ
早く行きたいと思うようになり
彼女にその想いを伝えます。

すると、

「フランスに行くなら別れるよ
返って来るまで待ってられないから」

ガビーーーーン！！

まさかの返事です。

なんかこう、
もっと応援してくれると
思っていました。

一緒に来て欲しいとも伝えましたが、
フランスは嫌なんだってさ（涙）

さあ、ここで決断です。

フランスを取るか
彼女を取るか。

私は、迷わず彼女を取りました。

女を捨てて仕事一筋に生きるというと

なんだか男らしい気もしますが、
冷静になって考えると
何もフレンチだけが料理人ではないなど。

もちろん、フレンチシェフとして
お客様に感動してもらう料理を
作りたいという気持ちはありましたが
彼女を捨てるほどではなかった。

ま、アレです。

ベタ惚れしてたんですよ。

ハハハ。

しかもですよ。

彼女は追い討ちを
かけるように言うんです。

「私、フレンチ嫌い。
和食が好き」

と。

そんな経緯から私は、
フレンチではなく和食料理人の道に
進むことになります。

好きな女性に好きな料理を
食べさせてあげたい。

そんな風に思うようになっていました。

これも1つの仕事の仕方だと思います。

ということで今度は
懐石料理を覚えるべく
新たなお店の門を
叩くことになります。

つづく...

神戸 味兵衛
まんぷく大将 尼子 雅也

5通目

タイトル：
波乱万丈物語5：試練と悪いニュース

本文：
%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石昼網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
愛妻家店主の尼子です。

彼女（奥さん）に

「フランスに行くなら別れる」
「和食が好き」

と言われ、フレンチではなく
和食料理人の道に進むことになった私は、
懐石料理を覚えるべく新たなお店で
新たな修行生活に入ります。

ただ、今まで、料理と言っても
フレンチの仕込み程度しか
やらせてもらえなかったので
和食もさっぱりわかりません。

なので、本当に苦労しました。

できることといえば、
お刺身をなんとか切れるくらい。

あら炊きや煮付けなど

何の話をしているのかも
全くわからなかった。

それでも毎日必死になって覚え
だんだんそれらしい料理を
作れるようになっていきました。

そんな修行中の身なので
まともな給料ももらえません。

汗水垂らして働いても
手取り12万円程度。

お金のことを考えたら
適当なアルバイトでも
もっともらえる仕事があります。

でも、それだけはしたくなかった。

安月給でも頑張っている私を
彼女がずっと支えてくれていたので
期待に応えたかったんです。

そうしてようやく
お客様に自分の料理を出せる様
になるかどうかという時
母から一本の電話が入ります。

「雅也、お父さんが癌で倒れたの...
戻ってきてくれない？」

父は、私と同じで
働き詰めだったので
それが祟ったのでしょうか。

とても心配になりましたが、
私は、実家にも父の店にも
戻る気はありませんでした。

酷い息子だと思われるかもしれませんが
それまで父との確執があったので

二つ返事で帰るとは言えなかったんです。

父は、居酒屋を2店舗
経営していました。

人材不足でもあったので
私に戻ってきて欲しいという
ことだったと思います。

でも、私は、戻る気がない。

そこで、彼女に頼み込んで
私の父の店で働いてもらうことに。

今思えば、そんな突然の申し出に
よくOKを出してくれたと思います。

本当に妻には頭が上がりません。

それから1ヶ月ほど経った頃、
まだ父の具合が良くならないので
結局、私も折れ、父の店を
手伝うことになります。

しかし、そこからが
新たな試練の始まりだったんです。

つづく...

神戸 味兵衛
まんぷく大将 尼子 雅也

6通目

タイトル：

波乱万丈物語6：父との確執

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

父が癌で倒れ、
人材不足だった父の店に
妻を働きに出し、
少ししてからのことでした。

やはり、父がいなければ
店を回すのが大変で、
どうしても私に
戻ってきて欲しいとのこと。

それまで父とは馬が合わず
帰るのは躊躇していましたが、
それでもやはり家族は大切です。

しゅしゅ、私も了承し、
懐石料理屋を辞め、
父の店を手伝うことにしました。

和食料理人として羽ばたくことは
できませんでしたが、
父の店で勉強は続けられます。

居酒屋であっても
懐石料理のエッセンスを
取り入れたメニューは作れるので
気持ちを切り替えて働き始めました。

それから半年ほど立った頃でしょうか。

父は、手術と療養を終え、
順調に回復し、店に復帰を
果たしました。

そこからです。

私と父との確執が再燃したのは。

やはり、私と父は同じ空間にいると
喧嘩ばかりしてしまいます。

父は、私と考え方が180度違うので
私が何をやっても文句を言います。

私もそれに対して思うところがあり
いつも解決することはありませんでした。

そうした状況が続くので
私は、同じ店で働くのを辞め
父が経営していたもう一店舗の
今の味兵衛に来たんです。

ここで店長を4年勤め、
父から店を買いました。

これが、今、私が
味兵衛にたどり着いた経緯。

31歳の時の話です。

しかし、父から店を買って
一国一城の主になったは良いものの
これから更に大きな問題が
降りかかってくるとはこの時には
知る由もありませんでした。

つづく...

神戸 味兵衛
まんぷく大将 尼子 雅也

7通目：

波乱万丈物語7：緊急入院

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私は、31歳の時、父から
この味兵衛を買って
一国一城の主になりました。

今まで紆余曲折ありましたが
なんとか自分の店を持てた。

ただ、それまで父とは顔を合わせれば
喧嘩をしていたので、そのストレスも
あったのでしょうか。

体の免疫機能は低下し、
ヘルペスを患い、次第に
体調が悪くなりました。

最初は熱と頭痛少しあり
風邪かな、くらいに思っていたんですが、
数日で熱は39度まで上がり、
頭全体がガンガン痛みます。

意識も朦朧としてきて
なんとか病院にたどり着く。

診断結果は、ヘルペスの
ウイルスが脳を覆う髄膜液に
入ったために起こった髄膜炎でした。

このため緊急入院。

ただでさえ頭痛が酷いのに
検査でも激痛に耐えなければ
いけません。

まず、麻酔を打ち、背骨の神経の
髄膜液を採取する注射を行います。

背骨と背骨の間の軟骨あたりなので
なかなか見つからず、ゴリゴリと
注射針でえぐられるんです。

麻酔を打ったとしても
本当に効いているのか
わからないほどの激痛が走ります。

歯医者での麻酔に慣れていると効きが弱く
骨に向かって削られるような感じ。

痛みは、歯の治療の10倍。

気絶する寸前でした。

頭はとてもデリケートなので
抗生物質だけの治療。

そんなわけで
3週間ほどの寝たきり安静状態。

精神的にもかなり辛かったです。

それからなんとか
体も回復し、店にも復帰。

ようやくスタートが切れました。

父親とは、何度となくぶつかり合い、
意見が食い違うことはあるんですが、
尊敬をしていることもあります。

この味兵衛をこの立地に
選んでくれたことは何よりの助けです。

三宮駅からすぐで、
お客様からも目につきやすい。

私が、復帰してからも
お客様は頻繁に利用してくれて
順調に経営できていました。

そんな中、飛び込んできた
ビッグチャンス。

大阪出店の話です。

私は、店が軌道に乗ってきたら
新たな業態で新店を考えていました。

そこで、新店出店に詳しい方に
相談に乗ってもらい、
2015年にハンバーグ屋をオープン。

念願の店舗展開が叶ったんです。

ただ、神戸から大阪までは
それなりに距離があります。

ですので、まずは、
雇った店長にレシピを教えるため
3ヶ月はマンスリーマンションを借り
単身赴任していました。

店長やスタッフもレシピ通りに
ハンバーグを作れるようになったので
普段は店を任せて、私は、味兵衛に
集中するように。

大阪のハンバーグ屋は
まずまずの滑り出しでした。

そして、2年後の2017年。

また新店の話が舞い込んできました。

店舗展開に詳しい
アドバイスをくれる方に

「立て続けに出店するのが
東京の流行りです」

と聞き、なるほど！と思った私は、
念願だった懐石料理店を
神戸市内にオープン。

施工業者とビルオーナーの
やりとりに問題はあったものの
3店舗目を持つことができました。

この3店を繁盛させていきたいと
思っていたんですが、
私の目の届かないところで
大きな問題が起こっていたんです。

つづく...

神戸 味兵衛
尼子 雅也

8通目

タイトル：

波乱万丈物語8：期待と裏切り

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

晴れて味兵衛を経営者として
切り盛りする様になりました。

独立したばかりの時は、
髄膜炎により入院しましたが
治療の激痛に耐え、戻ってきました。

その後、
大阪にハンバーグ屋、
神戸市内に懐石料理屋を出店。

これから3店舗をうまく経営して
繁盛店を作り上げようと
思っていました。

が、

全くうまくいきませんでした。

大阪のハンバーグ屋は
立ち上げ時、スタッフにレシピや
経営を教えるため3ヶ月間
単身赴任。

ようやく店の準備が整い、
店長に店を任せました。

しかし、なかなかお客様を

呼び込むことはできず、
黒字の月はほぼなかったんです。

一番の原因は、
私も味兵衛に入っていたので
大阪のスタッフと顔を合わせることが
ほとんどできなかったこと。

意思疎通ができませんでした。

大阪のハンバーグ屋は
赤字が続いたので状況を
見に行ってみると大変なこと
になっていたんです。

仕入れる肉の品質を落とし、
レシピ通りにハンバーグを
作っていなかった。

これでは、お客様に美味しいと
思ってもらえるわけがありません。

一度、ご来店頂いても
期待外れで悪い印象を与え、
二度目の来店はないでしょう。

更に衝撃的だったのは、
スタッフが営業時間中にスマホで
写真や動画撮って遊んでいたことです。

そうした姿をお客様が目にし、
悪い評判も立ちました。

そして、懐石料理屋も
経営はうまくいかず赤字続きでした。

店を抜き打ちで見に行ってみると
スタッフはやると決めたことを
何1つやっていない。

お客様には過剰なサービスをしたり、
空白の伝票が出てきたり、
スタッフミーティングでの話し合いは
私の悪口ばかり。

酷い時は、店を営業せずに
酒盛りをしていたんです。

店として全く機能していませんでした。

大阪のハンバーグ屋も
神戸市内の懐石料理屋も
店長、スタッフを信用して
任せていました。

しかし、完全に裏切られる形に。

そうした状況を見て
怒りを覚えるのと同時に
私自身のマネジメント能力が無いことも
痛感しました。

なので、本当に辛く、
寂しかったんですが
この2店舗は、
閉店することにしたんです。

大阪のハンバーグ屋は約4年、
神戸市内の懐石料理屋は
わずか半年の経営でした。

そこで、相談に乗ってくださったのが
神戸で何店舗も飲食店を経営する
敏腕社長。

撤退の仕方や銀行との付き合い方を
事細かく教えてくれ、
税理士さんも紹介して頂きました。

そのおかげで、これ以上
赤字と借金が増えることがなくなり、

ホッとしたことを覚えています。

そうして、切り盛りする店は
今の味兵衛だけになり、
一店舗を盛り上げていくこと
になりました。

もう、失敗はできない。

経営とマネジメントをよく学び、
味兵衛を繁盛店にするために
奔走し始めたんです。

すると徐々にですが
経営は上向きになっていきました。

つづく...

神戸 味兵衛
尼子 雅也

9 通目

タイトル：
波乱万丈物語9：失敗の先へ...

本文：
%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

大阪のハンバーグ屋と
神戸市内の懐石料理屋を潰し、
大きな失敗をしてきました。

が、

なかなかできない経験でもあり、
大きな学びとなりました。

スタッフとのコミュニケーションを
疎かにしていたばかりに
取り返しのつかない痛恨のミス
犯してしまった。

構想通りに店を作ることはできても
マネジメントができていなかったんです。

箱だけ立派なものに仕上がっても
中身が伴わなければ、
誰からも愛されません。

そう考えると店も人間も
同じなんだなと思ったわけです。

いくら高級なスーツを身にまとい、
煌びやかに見せていても
人としてのモラルが欠けていたり、
意地悪な性格だと人は離れていきます。

見せ掛けだけではいけない。

2店舗閉店する前は、
雇ったスタッフに対して
怒りを覚えましたし、
恨んでもいました。

しかし、今は、
当時のスタッフに対して
申し訳ない気持ちがあります。

私が未熟なせいで
好き勝手させてしまい、
お客様に愛されなかった。

私の悪口ばかり言わせてしまった。

店を切り盛りして売上を上げ

達成感を味合わせてあげられなかった。

人生において悪い経験を
させてしまったことを
とても後悔しています。

店を閉める時に相談に乗って頂いた
神戸のある敏腕社長に思いの丈を話し、
そう思う様になりました。

また、私は、多店舗展開を
したかったわけではなく、

「人に認められたかった」

ということがわかったんです。

とても個人的な欲求なので、
こう話すのは恥ずかしいんですが、
VIP会員の%%NameSei%%さんには
正直にいたいと思います。

私が、人に認められるためには、
人の役に立たないといけない。

そう思い、味兵衛を経営しています。

そして、今後は、味兵衛を
より良い店にし、誰かを助ける様な
仕事をしていきたいと思っています。

明日は、これから味兵衛を
どんな店にしていきたいか
お話ししようと思います。

いよいよ、波乱万丈物語も
クライマックスです。

もう少しお付き合い下さい。

神戸 味兵衛
尼子 雅也

10通目

タイトル：

波乱万丈物語10：大それた目標とプレゼント

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

大阪のハンバーグ屋と
神戸市内の懐石料理屋を閉め、
経営は、この味兵衛一本に
絞りました。

今後、また新たな店を
構えることはあるかもしれませんが、
まずは、この店を盛り上げていくこと。

そして、神戸の街をより元気に
阪神大震災前よりも
活気のある街にするという
大きな目標もできました。

たかが居酒屋一店舗で
どうこうなる話ではありませんが、
地元の方は元より、観光で来られた方に
神戸の食材を堪能してもらいご満足頂く。

昼に水揚げされた最も新鮮なお魚、
一子相伝、秘伝の甘辛ダレを使う
長田牛すじ焼きを始めとした当店の料理は
お客様に元気を与えられると思うんです。

また、神戸の特産物を
味兵衛で販売することはもちろん、
今後は、販路を広げネットでも
販売できれば、と思っています。

そうして活動を広め、
飲食店や他の機関と連携して
本当の意味で神戸復活を成し遂げたい。

街ゆく人は皆笑顔で、
食べ物も美味しくて
活気のある街。

阪神大震災以前よりも
賑やかな街にするのが
私のこれからの目標です。

ぜひ、応援して下さい。

そして、たまには
味兵衛を思い出して
一杯飲みに来て下さい。

よろしくお願いします！

全10通でお届けしてきた
私と味兵衛の波乱万丈物語は、
これで最後になります。

ここまでご覧頂き
ありがとうございました！

ご覧頂いたお礼として、
VIP会員の%%NameSei%%さんには、
特別なプレゼントを
ご用意したいと思います。

が、

このメールも勢いで書いているので
その案内はまだ出来上がっていません。

大変申し訳ないのですが、
明日のメールにて詳細を
お話ししようと思いますので
1日お待ち下さい。

それでは、また明日！

神戸 味兵衛
尼子 雅也

11 通目

タイトル：

【重要】特別なプレゼント

本文：

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私と味兵衛の
波乱万丈物語をご覧頂き、
ありがとうございました！

昨日のメールで、
プレゼントのお約束をしましたが、
丸一日考え、ついに決定したので
お知らせいたします！

お礼として%%NameSei%%さんに
差し上げるのは、

『明石 屋網鮮魚のお造り3種盛り』

です。

“昼網”というのは、
昼間に瀬戸内海の明石近海で
魚介類が水揚げされること。

通常、漁は、深夜から
早朝にかけて行われます。

しかし、昼網というのは
お昼に水揚げされたばかりの魚が
生きたまま売買されるんです。

そして、超特急で
当店に運ばれてきます。

鮮度は最高。

プリプリ食感のお魚を
ご堪能頂けます。

この、お造り3種盛りは
通常価格1090円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
お造り3種盛りを4皿ご提供。

通常、

1090円 × 4人前 = 4360円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に鮮度抜群のお造りを
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお造り3種盛りを
お席までお持ちします。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、意中の方をお誘い頂き、
新鮮なお造りを頼張れば、

「こんなに美味しいお刺身初めて！
%%NameSei%%さん最高！」

と言われ、2人の距離が
急接近することも否定できません。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても
許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
お造りをご用意します。

ただ、こうした赤字企画を

いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまいます。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『明石 屋網鮮魚のお造り3種盛り』

プレゼントは、本日%%+0day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

まるごと神戸！まるかじり！

神戸 味兵衛
尼子 雅也

12通目

タイトル：

【重要】特別なプレゼント *再送*

本文：

※念の為、再送します

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私と味兵衛の
波乱万丈物語をご覧頂き、
ありがとうございました！

昨日のメールで、
プレゼントのお約束をしましたが、
丸一日考え、ついに決定したので
お知らせいたします！

お礼として%%NameSei%%さんに
差し上げるのは、

『明石 昼網鮮魚のお造り3種盛り』

です。

“昼網”というのは、
昼間に瀬戸内海の明石近海で
魚介類が水揚げされること。

通常、漁は、深夜から
早朝にかけて行われます。

しかし、昼網というのは
お昼に水揚げされたばかりの魚が
生きたまま売買されるんです。

そして、超特急で
当店に運ばれてきます。

鮮度は最高。

プリプリ食感のお魚を
ご堪能頂けます。

この、お造り3種盛りは
通常価格1090円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
お造り3種盛りを4皿ご提供。

通常、

1090円 × 4人前 = 4360円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に鮮度抜群のお造りを
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお造り3種盛りを
お席までお持ちします。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、意中の方をお誘い頂き、
新鮮なお造りを頼張れば、

「こんなに美味しいお刺身初めて！
%%NameSei%%さん最高！」

と言われ、2人の距離が

急接近することも否定できません。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても
許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
お造りをご用意します。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまう。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『明石 昼網鮮魚のお造り3種盛り』

プレゼントは、本日%%+0day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

まるごと神戸！まるかじり！

神戸 味兵衛
尼子 雅也

13通目

タイトル：

昼網鮮魚のお造り⇒0円

本文：

※このメールは、
すでにお造りのプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石昼網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私と味兵衛の
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼として、先日、

『明石 昼網鮮魚のお造り3種盛り』

をプレゼントさせて頂く
案内を送りました。

すると、早速、多くの方から
ご予約、ご来店を頂きました。

本当にありがとうございます。

1ヶ月間、有効な企画ですので
ぜひ、昼網鮮魚のお造りを
召しあがりに来て下さい。

お造り3種盛りは、
通常価格1090円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
お造り3種盛りを4皿ご提供。

通常、

1090円 × 4人前 = 4360円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に鮮度抜群のお造りを
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお造り3種盛りを
お席までお持ちします。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、意中の方をお誘い頂き、
新鮮なお造りを頼張れば、

「こんなに美味しいお刺身初めて！
%%NameSei%%さん最高！」

と言われ、2人の距離が
急接近することも否定できません。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても
許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
お造りをご用意します。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまう。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『明石 昼網鮮魚のお造り3種盛り』

プレゼントは、%%-2day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

まるごと神戸！まるかじり！

神戸 味兵衛
尼子 雅也

14通目

タイトル：

終了まで残り10日です

本文：

※このメールは、
すでにお造りのプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私と味兵衛の
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼としてのプレゼント企画

『明石 屋網鮮魚のお造り3種盛り』

0円サービスですが

終了まで、あと10日となりました。

まだ、受け取って頂いていない場合は、
お早めにご来店下さい。

お昼に水揚げされたばかりの
鮮度抜群、プリプリのお魚を
ご提供いたします！

この、お造り3種盛りは
通常価格1090円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
お造り3種盛りを4皿ご提供。

通常、

1090円 × 4人前 = 4360円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に鮮度抜群のお造りを
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお造り3種盛りを
お席までお持ちします。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまう。

ですので、大変申し訳ないのですが、

『明石 昼網鮮魚のお造り3種盛り』

の0円サービス期間は、
%%+10day%%までとなります。

今後、またこのようなサービスを
行うことは考えられますが、

頻繁にできないのが現状です。

ですので、お忘れにならないよう
お連れ様を誘ってぜひお越し下さい。

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

まるごと神戸！まるかじり！

神戸 味兵衛
尼子 雅也

15通目

タイトル：
急いで下さい！（3日後終了）

本文：
※このメールは、
すでにお造りのプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

こんにちは。

明石屋網鮮魚と
一子相伝 長田牛すじ焼き
神戸 味兵衛
店主の尼子です。

私と味兵衛の
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼としてのプレゼント企画

『明石 屋網鮮魚のお造り3種盛り』

0円サービスですが

終了まで、あと3日となりました。

プレゼント案内もこれが最後です。

まだ、受け取って頂いていない場合は、
お早めにご来店下さい。

お昼に水揚げされたばかりの
鮮度抜群、プリプリのお魚を
ご提供いたします！

この、お造り3種盛りは
通常価格1090円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
お造り3種盛りを4皿ご提供。

通常、

1090円 × 4人前 = 4360円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に鮮度抜群のお造りを
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを

スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお造り3種盛りを
お席までお持ちします。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまいます。

ですので、大変申し訳ないのですが、

『明石 屋網鮮魚のお造り3種盛り』

の0円サービス期間は、
%%+3day%%までとなります。

今後、このようなサービスを
行うことは考えられますが、
頻繁にできないのが現状です。

ですので、お忘れにならないよう
お連れ様を誘ってぜひお越し下さい。

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

まるごと神戸！まるかじり！

神戸 味兵衛
尼子 雅也