



えびすや株式会社 代表者交代のお知らせ



この度、2025年9月よりえびすやの代表取締役を、現代表の森安章から森安勇介に交代することとなりました。代表は交代しますが、えびすやは変わらず地域の皆様の暮らしをより良くする会社としてあり続けますので、応援の程よろしくお願いいたします。

次期代表・森安勇介より

皆さま、平素より大変お世話になっております。

この度、父・森安章から代表を引き継ぐことになりました、森安勇介と申します。

歴史あるえびすやの代表を担うことに、大きな責任感や緊張感を抱きながらも、自分の代ではどのような形で地域の皆様に喜んでいただけるのか、とても楽しみにも感じております。

これまでのえびすやの歴史を重んじつつ、自分らしいやり方で皆様のお役に立てるよう、精一杯努めてまいります。

なお、代表交代後も父はこれまで同様、えびすやで仕事を続けてまいります。

これまで以上に力を合わせ、より良い会社づくりに励んでまいりますので、今後とも変わらぬご支援とお力添えを賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



新代表 自己紹介



名前	森安勇介（もりやすゆうすけ）
誕生日	1996年4月26日（29歳）
出身地	岡山市北区足守
略歴	岡山一宮高校→広島大学法学部→住友不動産販売株式会社(広島エリア)→えびすや株式会社
趣味	カメラ、キャンプ、料理

今月のおすすめレシピ < 鮭と長芋のバター醤油焼き >



今月のおすすめ食材は鮭です。秋から冬にかけて脂がのり、旨みも栄養もたっぷり。ビタミン類やアスタキサンチン、DHA・EPAが豊富で、免疫力アップや記憶力の維持、美肌や老化防止などアンチエイジングにも効果的とされています。今回は同じく秋の味覚の長芋と合わせた、簡単で美味しいレシピをご紹介します！ぜひご家庭でお試ください♪



<材料 2人分>

生鮭切り身	2切れ(200g)	●調味料	
長芋	200g	バター	10g
片栗粉	大さじ1	醤油、酒、みりん	各大さじ1
サラダ油	小さじ2	砂糖	小さじ1
酒	小さじ1	おろしにんにく	1~2cm
塩胡椒	少々		

<作り方>

1. 鮭は一切れを4~5等分に切り、酒、塩胡椒をふって10分おく。長芋は皮をむき、1cmの輪切りにする。
2. ペーパータオルで鮭の水分をとり、片栗粉をまぶす。
3. フライパンにサラダ油を中火で熱し、2と長芋を並べ、全体に火が通るまで焼く。
4. 長芋に塩胡椒を振り、あわせた調味料を加える。照りが出るまで煮絡めて完成です！

