アルケア・包丁
（魚加様々な技術）

魚加様々な技術

作業者 A

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 B

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 C

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 D

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 E

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 F

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 G

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 H

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 I

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 J

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 K

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 L

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 M

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 N

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 O

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 P

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 Q

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 R

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 S

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 T

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 U

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 V

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 W

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 X

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 Y

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 Z

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AA

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AB

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AC

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AD

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AE

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AF

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AG

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AH

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AI

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AJ

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AK

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AL

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AM

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AN

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AO

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AP

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AQ

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AR

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AS

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AT

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AU

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AV

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AW

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AX

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AY

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 AZ

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BA

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BB

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BC

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BD

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BE

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BF

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BG

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BH

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BI

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BJ

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨抜き（毛抜き）、小骨取り（骨切り）、内臓処理（腹開き、内臓取り）、洗浄（流水洗い）、塩振り（下味）、漬け込み（味噌漬け、醤油漬け）、干し（天日干し）、燻製（冷燻、温燻）、盛り付け（皿、器）、飾り（大葉、菊花）、提供（客席）

作業時間：8:00 - 17:00

作業者 BK

作業内容：魚をさばく（おろす）、三枚おろし（ヒラメ）、五枚おろし（カレイ）、皮剥ぎ（湯剥ぎ、焼き剥ぎ）、切り身（刺身、焼き物、煮物）、骨