ました。その地に合わせた食材を上手く利用して根韓国食材を取り入れて韓国人向けの商品になってい 付いていく事の大切さを感じました 転寿司ではスシロー、 やクオリティーが高いと感じました。 した。 が有名な店、 長していきたいです。 らの鮮コーポレーションを担って頂くため、 私の子どもと同年代で若い人ばかりでした。 韓国では、 今回の韓国研修参加者は、 どの店もたいへん美味しく、 とんかつ、 とんかつ、ラーメン店が多かったです。回国では日本食がブームということもあり回 牛カルビが美味しい店と分かれていま 焼肉も部位の専門店が多く、 がってん寿司に行きました。 海外が初めて、 パフォーマンス 共に成 ルモン また

変さ。

④言葉が通じない事による不便さ。②日本と韓国 食文化の違い。③日

③日本と韓国

生活文化の

大

となど、日本では想像できないサーくることや、それがなくなるとおか

それがなくなるとおかわりを持って来て頂けるこ

【山地】

一品頼むとサイドメニューがたくさん運ばれて

ったようです。

全部ステンレスでした。

食事や食器など不思議なことがありました。

調べてみると昔は銀製のもので、銀は日はことがありました。基本的に食器が

毒に触れると変色するので毒を盛られないようにする意味があ

[参加者] 初体験されたレポートを紹介します。このパー店長セミナー)を終えた卒業生が海外を 山石吉船大菊川西 地本井川野田戸田 **転験をもとに皆さんの活躍が期待されます。** 

和弘さん

政伸さん(鄙の料亭地御前

(すし鮮三原学園通り店 (すし鮮呉店) (すし辰山本屋) (すし鮮西条店) Exciting 韓国 9月15~17日 SST 第2期 卒業メシバ-韓国研修

何を書

いてあるかもわ

からない。

本場で出される料理と日本の

認める社風

委員会より

難波 調理長

が、お客様の

箱の清掃

いつもきれいに

【エンゼル賞】

ほっと

NEWS

自分の経験だけ

何を言っているか

目で見られるという経験。言葉が通じない、

外研修で考え方が変わりました。まず現地の人に外国人という

・も良いと思っていました。

しかし、

今

回の

日本は安心で食事

私は今まで海外旅行には全く興味が無く

しくマナー

それとは味や内容が違い、全てが新鮮でした。

では井の中の蛙だと感じました。今回の研修を活かして自分の

識を深める意欲を持って励んで行きます



じない中で、今回、初め

初めて海外を経験させて頂き、

ル大賞 緑井本店

ディ

将也さん

福田さんは、誰もが認めるNO1アルバイトスタッフでした。3月に 退職後、お客様からも「福田くんは?」と聞かれるほど。堀下店長 も、執拗な?復帰依頼を続け(笑)戻ってきてくれました。半年のブ ランクをまったく感じさせない動きとお客様への対応。いつも見本

える行動をとり、新人、ベテランスタッフ共に助けられていま福田さんの元気の良い「いらっしゃいませ~~」が、お客様の 届いています。僕のハートにも突き刺さりました♡♡♡

示が

ハングル語で、

看板や道路標識、

告も全く読めなくて、

ション株式会社

## 今月の社内報【コンテンツ】

- V-トピックス
- 韓国研修レポート
- 認める社風委員会より
- ・ほっと♥NEWS
- SST第3期開講 • 新入社員紹介
- ・赤ちゃん誕生
- リレーメッセージ
- お客様の声

・社長へのハガキ&アンケートより



(0824)72-6738

http://www.v-style.co.jp e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

店舗情報

### 西田鮮魚店

●西条店

東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-431-3580

●呉店 呉市宝町 2-62

●三原学園通り店 TEL.0848-61-3561

TEL.0823-32-3155

三原市宮浦 5-3-5

●緑井本店 広島市安佐南区緑井 5-20-27 TEL.082-831-3155

●山本屋(可部店) 広島市安佐北区可部 1-6-40 TEL.082-819-1580

●西風新都店

広島市安佐南区伴南 4-1-1 TEL.082-849-6866

●廿日市ゆめタウン店

廿日市市下平良 2-2-1 TEL.0829-34-3360

●三次店

三次市南畑敷町 507-7

TEL.0824-62-6778

●西条店

東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298

呉店 呉市宝町 2-63

TEL.0823-32-7298

LOM M

廿日市市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

# 18(日)RCC テL 元就。

ひる 0時 54 分~ 1時 54 分放送 4週にわたって「広島電鉄宮島線」 沿線をアンガールズがスタコラする 最終週で、鄙の料亭 地御前を訪問。 ぜひ、ご覧になってみてください。

きく感じた事は次の4つです。 外から見て、どの様に感じるかを体験する事ができました。 海外へ行くのは初めてで、 他の国の文化や食事、 ①国と国を渡る時の手続きの大 また日本を

の人々がどのような生き方をしていたのかが伝わってきました。20分の1で再現してあり、実際目の当たりにすると当時の朝鮮おいては、朝鮮の歴史を学び、巨大な空間に朝鮮王朝の宮殿を ら手を付けられるものを卓上に置いておくそう。民族博物館にされ、「韓国人は料理を待たされるのが嫌い」だそうで何かしされ、「韓国人は料理を待たされるのが嫌い」だそうで何かして前菜類が準備

③韓国の文化とおもてなし相手が食べきれない程の料理を出しが確認できてない等、トラブルで反省しました。 ②時間を守ることの大切さパスポートを落としたり、は違う国を見て自分の常識の背景を考えました。 それを残すことで満腹したと受け止めるというマ ①表面しか知らなかったことを見て新しい発見がある。 競争の激しさを感じまし や飲食店

せるにはどうすれば良いか考えさせられました 客をすれば、 象に残ったのは次の3つです。 お客様に満足して頂けるか、

サービスの良い接客も受け、 驚いたり、 良い商品を作る、 美味

商品を作る、魅 どういった接

い料理を頂いたり、 理など様々な部分を目で見て、 違ったのかなと感じました。文化の違い、

通機関の地下鉄とタクシーを使い、書いてある表じない中で、すごく不安でした。移動には公共交 文字を理解できたらもっと 電車内の広 言葉が通 衛生管

すし辰

福田

【吉井】

【菊田】

食事をしながら、 和やかに進む、認める社風委員会なのですが、 今回 いつもは. は日程の都合上、 メンバーも 成長支援研修後の重い空気(笑)の会議室で行いました。 ちょっとお疲れ気味だったのですが、やはり皆さんからの投票内容を見ると心癒され マーブル賞の皆さん、決して特別な事をされている訳では無いのですが、い つも変わらず・・・とか、ちょっとした言葉かけが親切な方々ばかりですね。



三次店に戻って来られて以来ムードメーカーとして 毎日、店を盛りあげて下さいます。小さいお子様が 来店された時にも、お寿司を小さくカットして花の 様に盛り付け、親御さん達も自然と笑顔になるのを 見ると、一緒に働いている自分達も頑張ろうと思い



**●マーブル大賞** \*カルビ屋大福 呉店 宇根田 竜太さん

【エンゼル賞】 浜田

今月からキッチンのスタッフリーダーに任命しました。お盆期間中、22時まで満席が続き、キッチンでは洗い場がパンク寸前でした。そんな中、12 ~22時までの勤務だった宇根田さんは「23時まで残りますよ。」と言って下さり、私は心の中で「神の声だ」と感じ、甘えてしまいました。10時間の勤務で疲れているはずなのに人一倍働いてくれ、片付けを早く終えるこ と言って 10時間 とができました。皆に気を使う姿勢に大粒の涙が出そうになりました。

●マーブル大賞

\*すし鮮 西条店

美喜枝さん

といえる行動をとり、

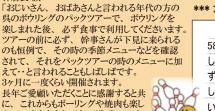
元に届いています。

今週は大幅にプラスができる日が2日あり、金曜日に22時から 58名様の予約、内36名様は年配のボーリングパックツアーで、ご来店をいただきま

ずっと幹事をされていた●●様が、次の新しい幹事さんを引継ぎで紹介いただきま した。改めて、新規のお客様もですが、常連様を大切にしていかないと

いけないと実感のあった週でした

\*\*\* カルビ屋大福 呉店 林店長 9月 第3週の週報より\*\*\* した。小林部長が店長をしておられる頃からで、もう10年以上ご利用を頂いており



ますますお元気で過ごしていた

だきたいと思います。」