

リレーメッセージ

鮮コーポレーションの経営理念で一番基本になっている言葉は「VIVID」(生き生き)です。「わたしのVIVID」というテーマのメッセージを、リレー形式で掲載します。今回は新藤邦彦さんの登場です。



『わたしのVIVID』 すし鮮呉店 新藤 邦彦

私が鮮コーポレーションに入社して早いもので15年の月日が経ちました。もう私が勤務したのは、すし家族部門の第一北進丸にあるPC(テンプロセスセンター)で、主にすし家族部門(吉田店、三次店、庄原店、北進丸)のシャリを炊いたり、冷凍ネタを切っていました。当時、回転寿司のネタを切るのも初めてで、上司の西田専務に厳しく一つ一つ教えて頂きました。そのことが今でも身に付き、継続出来ていると感じています。とも同じ、仕事の厳しさを感ずりました。でも私も決められたことには責任を持つという社会人としてのルールを守り朝一番に出勤することは今でも継続しています。鮮コーポレーションに入り、私自身いくつかのドラマがありました。一つは、車の免許を取ることでした。西田社長のご厚情により免許取得できたことを感謝しています。すし鮮呉店がオープンしてから早12、13年経ちます。すし鮮呉店でも、毎朝一番に出勤していることは、PC時代の経験が生きていたと思います。すし鮮呉店では主に人間関係が勉強になり、私自身も成長できたと感じています。

オープンしたての頃は無口で、ただ仕事をこなしていくことだけが日課でした。それが5年、10年経つうちに人の有難さや身に染みて分かるようになりまし。仕事を回すことや何か手伝ってもらったり、助けてもらうことも人です。仕事をしてくる上で、何が一番大切かという人間関係だと思っています。つまらない冗談も言う私ですが、今の仕事の喜びは、スタッフの方々から「新藤さんと呼ばれてることは、たまに洗い場に入りアルバイトスタッフが手伝ってくれたりすると感謝の気持ちでジュースをプレゼントしたりします。すると喜んでくれます。今日はなんか仕事が充実したなあ」と感じるので、今日はなんかが仕事で充実したなあ」と感じるので、



こんな私ですが人と関わりにおいて、毎日が楽しくて明るい職場が一番です。そのためにも、今でも少しはテレがありますが、相手に対しての挨拶は欠かさないようにと努力しています。これからはお客様に炊き立てのシャリや切りたてのネタを提供するよう努力して毎日悔いのない日々を送りたいと思います。今回は社内報に載せて頂きありがとうございます。

イベント 体験

獺祭

世界に誇る日本酒

を味わう会

世界に日本酒(SAKE)ブームを巻き起こした「獺祭(だっさい)」。

「酔う為、売る為ではなく、味わう酒」を求めて、山口県岩国市の山奥で作られています。中でも人気の4種類をじっくりと飲み比べ、瀬戸内の旬の食材をふんだんに使った料理と共に楽しむ会でした。

父の古希の祝いを兼ねてイベントに参加させていただきました。獺祭はもちろんです、隣の料亭 地御前のお料理も、食べる飲みものではなく「味わう」を楽しむ素晴らしいものでした。

【土井店長より】



VIVID 情報

赤ちゃん誕生

おめでとーございませう!

山田 幸司さんに長女さん誕生
3月4日 生まれ 佐梨さん

山田のママさん「……山田のママさん御誕生の感想は?」
「うれしかったです。★どんなふうに着てほしいですか?」
●健康に育ってほしいです。

昇格人事

4月1日付

すし辰 三次店 ●店長昇格 伊達 圭太郎
●部長昇格 小森 智恵子
●室長昇格 伊藤 鈴佳

voice お客様の声

社長へのハガキ アンケートから

2月末から3月到着分

●1ヶ月に1、2回行ってあります。節分の恵方巻きを予約しました。具を薄焼き卵で巻いてあったため、次の日に食べても具の汁がご飯に滲み込んでいなくて美味しかったです。小さな心遣いが、うかがわれました。来年も注文しますよ。【60代女性 広島市内から(こ来店)】

●先日は恵方巻きのご予約ありがとうございました。毎年の事に、この時期になるとスタッフ全員、一生懸命、色んな方に恵方巻きの声を掛けて頂いて頂いてます。失礼な対応はありませんでしたか?来年も美味しい恵方巻きが作れるよう努力していきます。ぜひ来年も御予約お願いします。【店長 堀下】

●まだ2、3度しか伺ったことがありませんが、その度にネタの大きさ、新鮮さ、面白さ、そして価格の安さに驚かされます。こちらへ車で訪れることがなかつたのですが、今回はJRで来て美味しいうどんと肴とビールを夫婦で思い切り味わえました。これからはJRで伺い美味しいうどん、肴をビールや冷酒と共に頂きます。【女性 広島市内から(こ来店)】

●先日はこ来店頂き、ありがとうございました。また、その折にお褒めのおハガキを頂き、スタッフ一同喜ばせて頂きました。今後もお客様の期待を裏切らない営業を心がけていきます。お気づきの点や不便な点がございましたら何なりとご意見下さい。【店長 堀下】

●今日は680円の大トロを食べました。とても美味しかったです。どの寿司を食べても満足でした。ネタが大きいのがとてもいいです。680円は僕にとって高級でした。今日は高校入学祝いでした。焼き穴子を頼んだのに煮穴子が届きました。忙しかったので間違えたのかな?【10代男性 呉市内から(こ来店)】

●先日はこ来店頂きまして誠にありがとうございました。またその折、社長へのおハガキで貴重な意見を頂き、感謝申し上げます。大トロ美味しかったですか?ありがとうございます。ネタの大きさ、鮮度も注意して、これからはお客様に提供していきます。また、オーダー確認不足、申し訳ございません。忙しい中でも確認して確実に提供できるように、がんばっていきます。【店長 田辺】

●すし辰 西風新都店
●いつも利用させて頂き、月に一回の、我が家皆の楽しみに「お寿司の日」です。2才の息子はすし辰を見る度に「お寿司行こうや」と言います。子供が食べやすい手まり寿司くらいの小さなものがあると嬉しいし、職人に切って食べさせるため、お寿司が崩れないように、職人に申し訳なく思います。【30代男性 広島市内から(こ来店)】

●こ来店ありがとうございます。本来ならば、こちらからお手紙を小さくカットしてサシ抜きを差し上げなければならぬところ、お客様のお手紙を返して申し訳ございません。毎月ご利用がさらに楽しんで頂けるように改善して参ります。【店長 土井】

●すし辰 可部店
●先日、娘のお祝いに、すし辰へ行かせて頂きました。いつも行くよりも美味しく新鮮で、スタッフの皆さんがさらさら、いい時間を過ごさせて頂きました。大げさではなく、お世辞でもなくすし辰一番!【50代女性 広島市内から(こ来店)】

●この度はこ来店ありがとうございました。また、その際にごようなお褒めの言葉を頂き、スタッフ一同大変嬉しく思っております。地域一番を目指してまいります。いつまでもお客様様に「すし辰一番」と言ってもらえるように努力して参ります。【店長 山本】

3月の『図書コーナー』の感想より

いろいろな生き物がいるんだなと思いました。【8才女の子 三次店(こ来店)】

●私たちの祖先のことがよくわかった。もっと調べてみたい。【11才女の子 西条店(こ来店)】

【記事担当 赤堀】

いのちのひろがり

わたしたち人間の祖先はどこから来たのでしょうか?

■編集後記■
新入社員2名を迎えて、2015年度がスタートしました。会社も、今まで以上に、それぞれのスタッフがそれぞれの立場で、考え、責任を持って実行していく今年となりました。しかし、横の糸・縦の糸の連絡、相談報告をきっちりと、ほつれないしっかりした組織を織り上げていく一年にしましょう。

◆カルビ屋大福 呉店

◆今日は主人の誕生日。2009年から誕生日には大福さんで写真を撮って頂いています。今日12枚になりました。林店長さんにはいつもお世話になっています。本当にありがとうございます。スタッフの皆さんも元気な対応をしてくれました。スタッフの皆さんの5種盛りも誕生日お祝い血も美味しく頂きました。【50代女性 呉市内から(こ来店)】

●いつも、こ来店ありがとうございます。写真一枚大切に頂いて頂き、私も幸せを感じます。これからも、美味しいお肉をご用意してお待ちしています。【店長 林】

◆焼き肉店に望むのは無理かもしれませんが分煙!隣に学生やサラリーマンの男性集団が来てと息を止めています。せめて妊婦や幼児が来るとは避けてほしいなあ。【30代女性 呉市内から(こ来店)】

●分煙の配慮が足りなくて、申し訳ありませんでした。昨今の流れから、分煙も視野に入れた、お店作りも検討させていただきます。お手数ですがスタッフが一言声をかけて頂ければ、お席も配慮させていただきますので、いつでもお申し付けくださいませ。【店長 林】

◆カルビ屋大福 西条店

◆イカを初めて注文して美味しかった。写真を撮る時、もっと元気よく撮ってほしかったです。【10代男性 東広島市内から(こ来店)】

●こ来店ありがとうございます。海鮮メニューが少ない中でも美味しう召し上がっていただけて良かったです。接客面では元気な対応をしていますが、申し訳ございません。これからは元気なハキハキした対応を全てのスタッフが出来る様に指導して行きます。【店長 石田】

●冷麺がサッパリして食べ応え、噛み応えがあつて美味しかったです。カルビラーメンの麺は、もう少し固めが良いです。接客は店長さん、チーフと顔の濃い目の新人の男の子が綱を替えるのに声をかけてくれたり、目配り、気配りが素敵でした。【50代女性 東広島市内から(こ来店)】

●こ来店いただきまして、誠にありがとうございました。いつも美味しく料理、接客では目配り気配りが行き届いたお店作りを私自身心がけて指導して行きますので、今後共々よろしくお願致します。【店長 石田】