決起大会 報奨食事会

5月17日

『個人賞』は 日本料理店 喜多丘での食事会

すし家族時代にも喜多丘でご馳走になった事を思い出しました。前回は雨の日で、車で到着した時にお店の方が傘を持って出迎えてくださるという感動のおもてなしがあったので、10年以上も前でしたがよく覚えています。今回も、私達が乾杯後に拍手をしていると、女性スタッフさん達が個室の外に近づいて一緒に拍手をして盛り上げて下さったり、料理の提供時には会話中でもさえぎる事なく、逆に会話の中に自然に入られるなど、その接客力にまた感動し、とても勉強になりました。【栗原】

〈エスコート〉西田社長

〈個人賞受賞者〉
浜田調理長（カルビ屋大福呉店）・林さん（すし辰山本屋）
宮本主任（カルビ屋大福西条店）・栗原さん（すし辰三次店）
角川さん（すし辰緑井本店）

喜多丘での料理は、完成度・丁寧な仕事・目で楽しませる工夫・季節の魚や野菜を巧みに使われていて感動しました。【宮本】

浜田調理長・宮本主任は、言葉は少なかったですが、男は黙って毎日コツコツ、お店を綺麗にされ、お客様をお迎えされていたのだと思いました。栗原さんのお客様を喜ばせようとされる熱い心と仲間への深い思いやりに、感動です。林さんの、凄い責任感と自分が成長して学ぼうとする姿勢とアルバイトさんへの指導が上手で圧倒され、話を聞いて、努力があってのことだと感じました。穏やかでも心の奥に熱いものを秘め、一生懸命頑張られた素敵な方々と会食をさせていただき幸せに感じました。【角川】

角川さんを中心に栗原さん、林さんと仕事の話や家庭の話を聞いていると３人ともお店のことを良く考え、店を良くしたいという気持ちが伝わってきました。特に、林さんに関しては、ハングリー精神も強く、こんなスタッフさんがいたら、店は変わるんだろうなとも感じとれました。大変勉強させていただきました。【浜田】

西田鮮魚店 新装開店

約2週間の改修でお休みしていた西田鮮魚店が、6月4日（土）朝新装開店しました。対面コーナーを充実させ、新鮮な丸のままのいろいろな種類の鮮魚がずら～っと並びました。専務や小林部長の元気の良い掛け声と共に、次々お客様が手に取られ、すかさず祐宗チーフマネージャーが荒処理して、パック機で原さんが仕上げてお会計でお客様にという流れです。あらかじめパックされた商品ではなくお客様が選ばれた魚を処理してお渡しする：、市場のにぎわい、昔のお魚屋さんの風景を見ているようで、選ぶのにわくわくして買い物が楽しくなるようでした。

10時からは、新装開店の目玉である『境港水揚げの生本まぐろの解体』も行われました。新しくなった西田鮮魚店にぜひ立ち寄って、賑わいを体験してください。

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、【V－I－V－D：活き活き】です。『わたしのV－I－V－D』というテーマのメッセージを、リレー形式で掲載します。今回は祐宗さんの登場です。右コーナーで紹介した、西田鮮魚店のチラシの裏面にもこの祐宗さんの文章を印刷しました。

『わたしのV－I－V－D』

西田鮮魚店　祐宗　優司

ビビッと！入社して12年になる祐宗です。小・中・高校卒業するのと同じ年月になります。まず入社するきっかけになったのは、釣具店で働いていた時のことです。あるお客様が釣ってきた魚を「捌（さば）いてくれないか？」と言われ、すぐに「いいですよ」と軽く返事しました。これには理由があり、もともと高校の時から飲食のバイトをし料理学校にも行き、魚の卸し方の基本的な事は解っていました。解っていたつもりでした。そこに釣られてやってこられたのが、自分の人生のターニングポイントとなったスズキ先生でした。しかも80センチくらいの大物先生。困った、どうしょー、返事するんじゃなかったと後悔しました。でもやるしかない、自分がこの巨大魚と戦うんだと鼓舞し何とか捌きました。もう悲惨な姿のスズキ先生。すみませんとお客様に謝るしかない自分。それを見て苦笑いするしかないお客様。そのときです。「悔しかったら綺麗に卸せるようになりなさい」との言葉が、天からビビッと舞い降りてきました。聞こえてはないのですが、そう思いました。それで入社を決意しました。面接の際でも「寿司の方への転勤があるかもしれませんよ」と言われましたが、「魚が卸したい。西田鮮魚店でやらせてください」と言いました。そして念願通り鮮魚で働かせてもらうようになりました。

見るものすべてが新鮮で、大きい魚から小さい魚が沢山あり魚種も豊富で楽しくてしょうがありません。また、さまざまな魚を卸せると思うと初恋のようなドキドキが止まりませんでした。もともと肉より魚派でしたし、小さい時から親の影響でワニ（サメ）も食べていました。最初にさせてもらった魚も覚えています。アジです。正直、スズキじゃなくてよかったです。

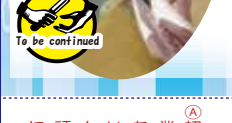
半年くらいすると、スズキ先生の登場。因縁の対決。今回は指導者が横にいる。心強く思いました。教えてもらいながら綺麗に捌くことが出来ました。しかし、まだまだ自分の力ではないもっと綺麗に早く卸せるようになりたい。一番早く卸せるように日々努力して：まではいきませんが、自分のスタイルで早く卸せるようになりました。今では右に出るものはいません。左から出てくるものはいるかもしれませんが・・・

しかし、卸すだけではいけません。売るという事が基本、売れてこそ自分達の給料が潤うと、仕入をさせてもらうようになって思うようになりました。

朝は早いけど楽しいです。責任も感じます。売らなければと日々のプレッシャー。売るためにはどうしたらいいか？常に考えます。タバコが増えます。やめなければと思います。

最後にまだイキイキしていないと思うスタッフへ自分で見つけてください。自分はこの鮮魚でイキイキ出来ています：たぶん。これから鮮コーポレーション一丸となって儲けて自分たちの生活が潤うように頑張って行きましょう！

ビビッと、ビシッと。



voice お客様の声

社長へのハガキから

4月末から5月到着分

●すし辰　緑井本店

●お誕生日のハガキが届いたので、実家に帰る時に利用させて頂きました。とても美味でした。久しぶりに誕生日に利用したのですが、初めて利用した時は「お誕生日おめでとうございます」パチパチパチ「よー」パチ、に感動したのですが、今日は、あっという間に流れた感じで残念でした。名前は分からなかったのですが、背の小さな笑顔バツグンのフロアにいた男性がとても気持ちよく接客してくれました。ありがとうございました。【女性　倉敷市内からご来店】

Ⓐお褒め頂いたスタッフは、つい先日「すし鮮呉店」から転勤してきた「大倉」と申します。笑顔がとても良く、まだ日が浅いというのに、お客様からの評判も良い素敵なスタッフです。次回、来店の際には是非、話しかけてあげて下さい。とても喜ぶと思います。距離もあり、頻繁にとは言えませんが、帰省の際には是非また寄って下さい。スタッフ一同、心よりお待ちしております。【店長　堀下】

●すし鮮　西条店

●息子のバーステーハガキを持参し、夫と３人で来店しました。来店時は、自動予約機（？）に自分でチェック。38分待ちと待ち時間まで表示され、びっくり!!自分で操作できた事に、ちょっぴり喜び、待っていたところ、15分で呼ばれ、早い!!とまたまた感動でした。祝い寿司は、息子と一緒は初めてだったので、うれしいひとときでした。姿アジがなかった（品切れ）ので活アジ（これも初めての一品）を注文。「おいし～い！」「最高！」で、〆に頂きました。何年前に出ていた「海鮮かきあげ」再び食べてみたい！できればよろしくお願いします♡【50代女性　呉市内からご来店】

Ⓐ出来るだけ商品は品切れが無いようにご用意させて頂いておりますが、それでも今回の様に完売になってしまう事があります。代わりの活アジで喜んで頂いたようですが、大変恐縮です。また、以前メニューにあった商品など、出来るだけ用意させて頂きますので、お気軽にスタッフにお尋ね下さい。またのご来出来る出来る　店をお待ちしております。【店長　土井】

◆カルビ屋大福　呉店

◆従業員の対応は、ハキハキしていて、とても良かったですが、子供が3人いて、机の上がごちゃごちゃしていて大変だったので、2回目の注文時にでも、気にかけて、空いたお皿を早めに下げてもらえたらと思いました。お料理は、とても美味しく子供達も喜んでいたので、また利用したいと思います。【20代女性　呉市内からご来店】

Ⓐ業員にお褒めの言葉を頂けて、本当に嬉しく思います。せっかくのご家族の時間を、楽しく過ごせる状況に、スタッフが行動出来なかった事が残念です。次回、来店の際はもっと喜んでもらえる様に、全員で精進していきます。【店長　安田】

◆初めて来店致しました。食事がすんだお客に「熱いお茶、お持ちいたしましょうか」と自ら声をかけられて、結構、お店も大入りでしたのにビックリしました。そして私達も注文（途中）の際に「他にはご注文はありませんか？」と強制的にご注文はなく心配され、冷麺を注文した際「取り皿お持ちしましょうか？」ところより先に注文時に言われ、物が来た時には、言わないのに新品の箸まで持って来てくれました。社員教育が、どの人にも行き届いていると関心しました。【50代女性　呉市内からご来店】

Ⓐ初めてのご来店ありがとうございます。従業員の対応を細かい所まで、気付いて頂いた上に、お褒めの言葉を多くもらえて嬉しいです。もっと、たくさんのお客様にも喜んで頂ける様に全スタッフで日々、笑顔で頑張っていきます。次回のご来店を心待ちにしております。【店長　安田】

●すし辰　西風新都店

●娘の初任給でご馳走してもらいました。上限設定はありましたが、嬉しく美味しく主人と3人で頂きました。品切れもなかった…！テーブルにあったワサビがなくなったのですか？GW中でお客様も多く忙しそうにしている店の方に、何度もワサビをお願いするのは気が引けました。最後の方は遠慮し、無しのままで食べました。よく使う我が家にとっては困ります。マイワサビを持っていく方がいいのでしょうか!?【女性　広島市内からご来店】

Ⓐご家族でのお食事に当店を選んでくださいましたこと、感謝申し上げます。ワサビにつきましては、テーブルのチューブタイプのものが、風味美味しさに欠けるため、現在さげているところです。ご入り用の際は、どうぞご遠慮なくお申しつけ下さい。握りに使用しているワサビを小皿にて提供させていただきたいと思っております。また、店内でもそのようなお声掛けをして参ります。ご意見ありがとうございました。【店長　番谷】

◆カルビ屋大福　西条店

◆接客態度など、とても感じが良かった。メニューのお肉も美味しく食事が楽しめた。小学校の孫と一緒に行ったので、食事のハッピータイムデザートのお値段が、もう少し安価だと、とても嬉しいです。美味しさはバッチリで、ご馳走様でした。【60代女性　東広島市内からご来店】

Ⓐ接客態度も良く楽しく食事が出来たと、お客様よりお知らせいただき、従業員全員、嬉しく思います。これからも美味しいお肉と楽しい雰囲気を作って、お店を盛り上げていきます。これからも宜しくお願いします。【店長　石田】

◆店員さんが不用になったお皿を下げに来るタイミングが、絶妙で、いつも机がスッキリしていて、気持ちが良かったです。後半で、注文料理が出てくるのが少し遅かったです。【50代女性　東広島市内からご来店】

Ⓐ料理の後半に遅くなってしまい申し訳ございませんでした。一つ一つのテーブルに対して遅れがないか等、スタッフ皆で確認して少しでも早く対応できるように努めますので、引き続き宜しくお願い致します。【店長　石田】

5月の「図書コーナー」の感想より

富岡製糸場
生糸がつくった近代の日本

115年間、生糸をつくりつづけてきた工場のおはなしです。

●かいこのようちゅうのまゆから、きいとができて、そのきいとからきものなどのうつくしいものができるということがびっくりしました。【8才男の子　三原学園通り店ご来店】

●生糸を繰りだすのに、農家で座繰りをすることが分かりました。【11才男の子　西風新都店ご来店】

■編集後記■西田鮮魚店の新装開店の日、本部での朝礼で西田社長が『今までのやり方を新しくすることでスタッフからは不満が出るかもしれないが、お客様が買いやすくなることが最優先』と言われました。私たちは、お客様を第一優先で考えず、ついつい自分本位で日々を過ごしていないでしょうか!?、考えさせられました。