

スタッフ全員へ表彰状を作ってくれました



●マール大賞
*カルビ呉店
出羽 副店長

★【エンゼル賞】
濱田 調理長

決起大会後の懇親会で盛り上げる事がしたいと出羽さんに相談すると、スタッフ全員の表彰を提案してくれました。今回の懇親会は西条店との合同だった為、西条店のアルバイトスタッフの表彰のコメントも考えてくれました。石田次長が一人一人に読んでくれ、受け取ったスタッフは大変喜んでくれました。帰りの電車の中でもっと頑張りたいと言うスタッフの声も聞けました。スタッフのやる気を引き出してくれた出羽さんに感謝します。

『マール大賞』と『エンゼル賞』

認める社風委員会より

vol. 10
5月

認める社風委員会も10回を迎えました。今回から新メンバー石田次長、伊達店長、難波調理長と一緒に、観音マリーナのマリオで行いました。ヨットハーバーを見ながらのロケーション、マリオのスタッフさんの素敵な立ち振る舞い、こぼれるような笑顔を取り、会は和やかに進みました。石田次長が「一日の営業の中で投票に挙げられるようなことは必ず起こっています。ただ投票締切の時には忘れて…」と日々書いておく、意識に留めておくことが大切ですね。」と話しておられました。今後、投票の方法なども改善して行きたいと思えます。(小森)

上手い接客、実は前向きな努力のタマモ!



●マール大賞
*すし辰緑井本店
角川 里絵さん

接客が上手な事は社内でも知られています。ただ人が好きというだけでなく、話のネタを作るのに努力されています。例えば、おすすめ商品は必ず食べて感想を伝えたりお客様の感じからお勧めを変更したりと努力あつての接客だと感じます。前向きに努力し、お客様と会話されている姿、お手本にしたいです。



★【エンゼル賞】
堀下 店長

お客様への思いやり優しい気遣いができる人



●マール大賞
*すし鮮三原学園通り店
西村 夏美さん



★【エンゼル賞】
山田店長

まさに今日4月15日の出来事です。お昼1時少し前、高齢の男性のお客様が来店され、見るところ回転寿司が初めてのように思われました。西村さんは説明だけではなく、お茶を入れてあげていました。また、そのお客様がこぼされた足元をしゃがんで拭いてあげていました。おとなしく目立たないタイプの西村さんですが、見ていて優しさが伝わってきました。

お客様目線で厳しく商品チェック



●マール大賞
*すし辰三次店
峠 久美さん

商品に対していつもお客様目線でチェックしてくれています。仕入れた食材、商品の完成度、レーン上の商品等々、「これ駄目よ〜」「これ汚い」色々ご意見をいただけます。若手スタッフの良き指導者として時には厳しく、時にほんの少し甘く接して下さいます。



★【エンゼル賞】
伊達 店長

峠さんの、美味しい商品をより美味しく提供する為の商品管理やチェックは、三次店一だと思えます。私も日々厳しく指導されています。これからもよろしくをお願いします。(吉貴)

若手スタッフ代表として吉貴さんにコメントお願いしました。

ほうきを持つ姿がかっこいい



●マール大賞
*鄙の料亭 地御前
濱田 利恵さん



★【エンゼル賞】
北林 主任

春から夏にかけて、お店の外、関係なく沢山蜘蛛の巣ができていますが、いつもほんの少しの空き時間を見つけてはほうきを持って外へ出て、蜘蛛の巣をはらってくれます。お店の外観だけでなく、お客様にかかってはいけないという思いが強いのだと思います。ほうきを手に外に出る利恵さんの姿がかっこいいです♡笑

voice お客様の声

社長へのハガキ
アンケートから
4月末から
5月到着分



●すし鮮 西条店

●回転寿司は10年ぶりという友人夫婦を誘って来店しました。思ったより待ち時間も少なく、仄々のホックス席でゆとりとくたえできました。大好きな「活アジ」の姿造り「活か」ということで楽しみにしていたところ予想通り活アジとって美味しかったです。10年ぶりの友人は「これは楽しい!」と、回転するお寿司を物色。次々に好物を「ニコニコ」しながら食べて「今度ぜひ孫を連れて来よう〜」と嬉しそうに話していました。少し涼になったのは、注文用紙を入れる筒が汚れていたこと。清潔がモットーのすし鮮さんなので、そちらの方もよろしくお祈りしますね。

【50代女性 呉市内から(来店)】

●この度は遠方から、また10年ぶりのご友人様とご利用頂き、誠にありがとうございました。お寿司を頂きました。こちらまで笑顔が出る内容でございました。注文用紙の件につきましては、すぐに対応し、今後も細かい所まで見てきれいにし、お客様をご案内して行くようにいたします。

【副店長 藤阪】

●すし鮮 呉店

●いつ行っても美味しいです。人にも紹介できます。ただ、土日とはとても多く待ち時間が長いですが、あつて海鮮本巻とかがめば・・・と思えます。持ち帰りの海へみていたのでネタの端などを利用して作る安価な巻物があればと思います。普通の味噌汁も嬉しいですね。

【50代女性 呉市内から(来店)】

●いつもすし鮮を利用して頂き、ありがとうございます。土日は待ち時間が長い中、お待たせ頂き、心より感謝しております。お客様の期待に応えらるよう商品や味によりこだわりの一品でも多く喜んでもらえる商品を増やしてより良いものをご提供していきます。

【店長 田辺】

●すし辰 西風新都店

●すし辰のお寿司が食べたくなって久し振りに皆で出かけました。一口はおはるなり「ああ、この味!」のネタ!「それに店員さんの笑顔と活きのいい掛け声。思わず、これもあれもと食へ過ぎてしまいました。今度はお勧めの巻物をお取りし、「又行こうね」と話しています。変わらぬ味を待っています。こちらまで来ました。【60代女性 鳥取県内から(来店)】

●遠方からの来店本当にありがとうございます。いつも来店されても期待を裏切らない味を提供できるよう、これからも日々努力して参ります。季節、旬でお勧めも替わりますので、ぜひ召し上がってみてください。

【店長 本井】

●すし辰 三次店

●今日は母の誕生日なので来店しました。子どもが「やっほーい、すし辰はどれを食べても美味しいね、また行こうね」と言っていました。また食へに行きたいです。店長さんいつも温かく接してくれるので、とても感じています。【40代女性 三次市内から(来店)】

●お誕生日の機会にお食事を楽しんで頂き、たいへんうれしいお言葉まで頂き、スタッフ一同感謝しております。お子様でもお気軽に楽しんで頂けるように、これからも温かく接して参ります。また、美味しいと言ってもらえるよう日々努力していきます。

【店長 伊達】

◆カルビ屋大福 呉店

●今日は久々に夫婦で来ました。いつもは子ども達も一緒ですが、やっぱり安心して食べられます。失敗無し!中落ちカルビ最高です。おいしかったです!!一時間待った甲斐がありました。【30代女性 呉市内から(来店)】

●久々の来店ありがとうございます。一時間も待って食事をして頂き嬉しく感じます。今に満足せずに更に美味しい焼肉とサービスで喜んで頂けるようにして参ります。

【店長 林】

●メニュー表がテーブルに一つなので、向き合っていると時間がかかる。もう一冊欲しい。【30代男性 呉市内から(来店)】

●ご指摘ありがとうございます。メニューブックは準備を意図しておりますので迅速なくおっしゃってください。またのご来店をお待ちしております。【店長 林】

◆カルビ屋大福 西条店

●ヒンパと一緒に来るスーパの入れ物がこぼれやすい。運んでくれた人もお盆にこぼして手にかかっていた。やけどを心配したくらい。私達も飲んだ時、少し味見しようと思いをよせようとしてこぼれてしまった。もっとこぼれにくい容器なら良いと思った。【40代女性 東広島市内から(来店)】

●先日はご来店頂き誠にありがとうございます。お客様からご提案頂いた件に關しては、今後検討してスーパの入れ物を改善するよう取り組みます。せつかくのスーパですが、お客様の意見を大切にしていきたいです。今後共々どうぞよろしくお祈り致します。【店長 石田】

◆和牛カルビが値段と美味しさがマッチしている。スタッフの小柳さんが感じが良い。質問をする店長に伝えて下さり感謝心。【50代女性 東広島市内から(来店)】

●先日はご来店頂き誠にありがとうございます。当店は和牛ですが、国産ハラミ、ミノスなどもお勧め販売しております。スタッフには、気配り心配りできるように指導し、お客様の食事の時間を満足して頂ける様に営業しております。まだまだ行き届いておりませんが、そんな中、スタッフの小柳さんが、お客様からお褒めの言葉を頂いた事はとても励みになります。【店長 石田】

【記事担当 赤堀】

5月の【図書コーナー】の感想より

●いろいろな種類のホテルがあることが、わかりました。【10才女の子・三原店ご来店】

●ホテルのことが、いっぱい書いてあって、おもしろかった。【4才男の子・西条店ご来店】

川のホテル 森のホテル

ホテルの成虫の期間はわずか1週間

●編集後記
西日本最大級という評判のゆめタウン廿日市の中に、広島県を代表する店舗として、すし辰が開設します。スターバックス、フランフラン等の有名店がひしめく1階フロアー、飲食店も競争率の高い中、私たちのお店を選んで下さるお客様をしっかりとおもてなし、お寿司を楽しんでいただきます。新しいすし辰のオープン、鮮コーポレーションの新たな第一歩です。