V-styles I
ヴィ・スタイルズ・アイ
社内報
鮮コーポレーション株式会社

2015年　2月号
No.170

今月の社内報【コンテンツ】

■ V-トピックス
・認める社風　委員会
・リレーメッセージ
「わたしのＶＩＶＩＤ」

■ We are 鮮コーポレーション
・この春卒業するスタッフ　No.1

■ お客様の声
・社長へのハガキ＆アンケートより

発行　鮮コーポレーション株式会社
本部企画室
広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F
Tel　(0824)72-0135
Fax　(0824)72-6738
◆ http://www.v-style.co.jp
◆ e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

鮮コーポレーション　店舗情報

西田鮮魚店
庄原市西本町 2-19-1　TEL.0824-72-5246

すし鮮
●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　TEL.0823-32-3155
●三原学園通り店
三原市宮浦 5-3-5　TEL.0848-61-3561

すし辰
●緑井本店
広島市安佐南区緑井 5-20-27　TEL.082-831-3155
●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
●三次店
三次市南畑敷町 507-7　TEL.0824-62-6778

大福。
●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

しゃぶ舞
廿日市市地御前 5-19-14　TEL.0829-36-4832

お知らせ

節分巻き寿司・汐イワシ

今年は、巻き寿司は約 9,050 セット
(1 セット巻き寿司 2 本)

汐イワシ約 2,700 セット
(1 セット イワシ 2 尾)

をお買い上げ頂きました。ありがとうございました

来年も、今年の反省点を活かし更により良い商品とサービスに改善して参ります。

2月3日(火) 節分

なにげない会話から アイデア商品が生まれました

●マーブル大賞
＊カルビ呉店
林　美琴さん

パートで働いている林さん。お互い子どもが同級生で、子どもの話をしている時、キャラ弁の話になり、子どもの為に３時間かけて作ったキャラ弁の写メを見せてくれました。そのキャラは本当に似ていました。その特技を生かして「お子様セット」を作ってもらうようお願いしました。
すると完成度の高い「お子様セット」を作り、誰でも作れるよう型も作ってくれました。販売が楽しみです。

★【エンゼル賞】
浜田調理長

認める社風委員会より　vol.8 1月

「マーブル賞」と「エンゼル賞」

１月２０日（火）西区古田台ゾーナイタリアで、認める社風委員会を行いました。天気も良く、ポカポカ日和。分厚いコートを着ていた私(´Д`;)　恥ずかしいほどでした。今回は初めて書いて下さった方も多く、委員会のメンバーも嬉しく思っています。オブザーバーとして、川戸部長にもご参加頂き、今回紹介させていただく、緑井店の久保さんへの素敵なコメントも頂いております。
《小森次長》

先輩店長に支えられて

●マーブル大賞
＊すし鮮三原学園通り店
山田店長

★【エンゼル賞】
すし辰緑井本店
堀下店長

別件で電話の時「少し時間いいか？」と言われ、何の話かと思えば、私のことを心配して声を掛けて下さいました。自店の業務で忙しい中、気遣って頂けたこと悩みを聞いて下さったことに思わず涙が出ました。私はまだまだ自店の問題で手一杯なので早く先輩店長のようになりたいです。

お客様の気持ちに寄り添う接客

●マーブル大賞
＊鄙の料亭地御前
大谷　京子さん

★【エンゼル賞】
光永支配人

お客様が母娘で来店され、個室で食事をされていました。テーブルの上に置かれていたお父様らしき人の小さな遺影に気付き「お茶をお出ししましょうか？」と遺影の前にそっとお茶をお出ししたそうです。お客様の気持ちに寄り添える心遣いが本当に素晴らしいと思います。

大ベテランの仕事っぷり 忘れられない賄いの味

●マーブル大賞
＊すし辰緑井本店
久保　理津恵さん

最近は出勤日数も減って、あまり見かけないですが出られた際は、さすが大ベテランの仕事っぷりをしてくださいます。お汁もいつもお手本となる美味しいもので、久保さんのお汁のある日は賄いがとても楽しみでした。これもあと少しかと思うと寂しいです。

★【エンゼル賞】
島津　昌平さん

緑井店オープン当初から、緑井店のキッチンを支えてくださっている久保さん。川戸部長に、久保さんのお汁が美味しいのは何故？と聞いてみました。「お汁のつくり方の基本はマニュアルで決まっている。けれども、最後の味見をして調整する時に、決して手抜きをせず、その調味料が効く最適な温度まで持っていく、など本当に全てに対して、細やかな事が出来ているからだと思うよ。」と教えてくださいました。
《小森次長》

ホールにひびく声で お店に活気が

●マーブル大賞
★すし辰西風新都店
伊藤　夏妃さん

★【エンゼル賞】
藤原副店長

周りのスタッフに気使い、後ろを通るときは「通ります」、呼ばれたら必ず返事をしています。目立たないけど、やらないといけない当たり前のことをやってくれています。

★おなじく【エンゼル賞】 菊田主任、中田　奈美さん

とても一生懸命に動いてくれ、入口に来られたお客様に真っ先に気づき動こうとしてくれます。オープン（船場）からの「お料理お願いします」の声にも確実に反応して返事をしてくれるのは彼女が一番！とオープンに入るスタッフも言っています。（菊田）

ホールスタッフの中で一番大きな声を出しています。料理、おあいそ、入店、退店のあいさつなど、伊藤さんが出勤の日はホールに飛び交う声がたくさん聞こえてきます。これからも、みんなの見本となるような声出し期待してます。（中田）

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：活き活き】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。
今回は堀下店長の登場です。

『わたしのＶＩＶＩＤ』

すし辰緑井本店
店長　堀下　敬介

この会社に入社して、早いもので14年が経ちました。アルバイトとして北進丸で初めてこの会社に出会い、今までの人生の半分以上はこの会社で過ごしている様に感じます。

学生時代のアルバイトで終わるつもりでしたが、当時の上司の桐岡次長に面倒を見てもらい、そこからすし家族・すし鮮・カルビ屋大福を経験し今に至ります。

色々な経験をさせてもらいましたが、正直楽しいことばかりではありませんでした。元々自分ではあまり明るい性格ではないと思っているので、接客も距離をとりマニュアル以上の事等とても出来ませんでした。すし鮮西条店にいる時まで、そんな状態が続いていましたが、次の転勤先のカルビ屋大福で、接客の楽しさややりがいを感じられるようになりました。今思えばそこが私の「転機」でもあり、自分自身変わったきっかけだったと思えます。

当時、店長だった石田次長や、今はもういらっしゃいませんが宮本詠司主任の接客がとても印象に残っています。

「何でこんなに馴れ馴れしく出来るんだろう?」「うっとうしいと思われるんじゃないかな?」と最初は思っていましたが、不思議とお二人の上司の接客に対してのお客様の反応がすごく良く、客店員というよりも、仲の良い先輩・後輩のような距離感に感じました。

当時は必死で笑顔を作り、お二人の真似をしました。なかなか一線を超える事が出来ませんでしたが、お客様から話しかけてもらえる事もあり、徐々に距離感を縮める事が出来たように感じました。

その後、すし辰緑井本店へ転勤となりましたが、不思議とすんなりと入っていけたように憶えています。

今では、店長としてクレームの対応等行うこともあります。

その場では叱られる事があっても、お客様の元へ謝罪に行かせていただき、そこで話を聞いている内に、お客様のお怒りも落ち着いて下さり、その後、再び来店された時、必ず声を掛けて頂いたり、良くしていただくことも増え、自分からお客様に寄り添っていくことで喜びを感じるようになりました。

今年の目標にも書きましたが

「接客でも喜んで頂ける店舗にする」

この事をしっかりとやり切っていきます。私達の立場から考えると毎日、来店されるお客様お一人、お一人は、何百人もの内のお一人ですが、お客様の立場で考えると、

『このお店で旨いものを食べよう』と、数ある飲食店の中から選ばれたナンバーワンの店舗です。そのお客様の気持ち、期待を裏切らない為にも雰囲気の良い環境で美味しい寿司を召し上がって頂きたいものです。

「旨いにこだわる」と社長が仰られています。商品にこだわることは当然ですが、接客も重要な要素です。旨さへのこだわりを持っていても、伝わらなくては意味がありません。言葉で伝え、態度で伝え、笑顔で伝える事を今年いっぱい真剣に取り組んで行きます。最後になりましたが、まとめると「接客」を通じて人と少しでも接することが『わたしのＶＩＶＩＤ』です。

グリストラップ清掃中！