

今回の「認める社風」の投票の中に以下のような2票がありました。表面のマール・エンゼル賞には該当しませんでした。『相手の事を思っている声かけ・アドバイス』、それを受けて『心境の変化や注意』など、お互いを認めて・刺激し合っているという関係性が垣間見えるコメントなのでこちらに紹介させていただきます。

西田鮮魚店スタッフ 越道裕子さん

上妻美佐子さんからの
応援メッセージ



ラムーから鮮魚に来られてまだ少しですが、色々な事に挑戦して下さり頼もしい限りです。魚の処理はもちろん刺身や販売そのうちレジも……。頼りにしています。

本部 小森部長からの応援メッセージ



ラムーではあまりお話しする事もありませんでしたが、鮮魚の、しかもいきなりの対面販売担当になってから、とびきりの笑顔と若くて美人さんなのに白い長くつで闊歩（かっほ）する姿は超〜カッコイイ！最近若いお客様が増えたのは越道さんの存在だと勝手に信じている私です（笑）



対面販売中の越道さん

ラムー店が閉店し、6月からジョイフル店で働かせてもらっています。ラムー店とは雰囲気全然違い、やめようかと、すごく悩みました。そんな中、藤澤さん・祐宗さん・原さんが色々と相談ののってくださり「頑張ってみなさい」と言われ、一歩を踏み出しました。お客様との対面販売に正直戸惑いもありましたが、お客様の反応を近くで感じる事ができ「荒処理めんどくさいよね〜ありがとう」の言葉を沢山いただきました。西田鮮魚の皆さんには迷惑ばかりかけますが、早く覚えて色々な事にチャレンジし様々な魚をお客様に販売できるように頑張っています。

鄙の料亭地御前スタッフ 濱田さん・本田さん



濱田利恵さん

私は現在デジャップの見習いとして、日々業務を行っています。指導係の濱田さんに色々教えていただいています。濱田さんは営業中は厳しく真剣に教えて下さるので、とても勉強になります。今年4月に入社して、デジャップという司令塔の仕事はまだ早すぎるのではないかと気おくれしていた時期もありましたが、濱田さんに指導していただきながら、今後成長します。



本田秀宝さん

●1日目

釜山空港で今回同行するメンバーと出会い研修が始まる。まず元山麵屋にて冷麺を食べました。冷麺には平壤(ピョンヤン)式の冷麺と咸興(ハムン)式冷麺があり、麺やスープそばの量が違い、ピョンヤン式の方が辛くなく麺は柔らかく酢やコチュジャンを好みで入れて食べるものでした。【難波】

食事の後はデザートのお店に……。店内は若いカップルから年配の方まで幅広い年齢の方が賑わっていました。どんぶりの中に30分間全然溶けない台湾アイスに近いかき氷。マンゴー、きな粉、あずきメロンとどれもインパクトのある商品でした。特にメロンに関しては店でやってみたくとも思いました。台湾アイスを超える魅力を感じた店でした。ホテルにチェックインした後、時間があったので、難波さんとストレス発散せよと射撃へ。私は初めてで、引き金を引くと半端ない振動で見事に的を外しました。難波さんは私よりも全然上手く、将来ヒットマンになる素質があると思いました。【濱田】

●2日目

朝食は日本と言う「お粥」を食べました。2頭分の豚の骨を48時間炊いて味を出しているとのことでしたが、サッパリとした味付けでした。1つ注文すると唐辛子、キムチ、もやし、エゴマ、サンチュ等が毎回出てきました。これがある事で常に色々な食べ方が出来、味に飽きる事無く食事が出来ていると感じました。その後、チャガルチ市場へ。1階が魚の販売、2階が食事処。私は魚の事は全く分からないのですが、川戸部長や難波さんに聞いては食いつくように魚を見つけていました。色々な魚を買い2階で調理してもらい試食をしました。タコは調理した後も若干ピクピクして生き良のさを感じ旨味もありました。普段口にするタコと比べてすぐに食べるタコの違いは少し感動でした。【濱田】

昼食は韓国式ふく料理の店に向かい、こちらも辛い味付けの『メウンタン』と辛い『ちりタン』の二種類があり、その他にも青海苔のお粥も注文し、みんなで分けて食べました。帰りに周りを見てみると以外にも辛い『ちりタン』を食べている人の方が多く不思議でした。【難波】

繁和会で行かれた韓国(釜山・慶州) レポートの紹介です。

繁和会
韓国研修
6月21日~24日

<参加者>
：川戸部長
：濱田調理長【カルビ屋大福呉店】
：難波調理長【すし辰緑井本店】



夕食では既製品や化学調味料を一切使わずに料理されている自然食伝統韓国料理の店に行きました。食事の前にオーナーと調理されている人の思いや、こだわりを聞き、また有名な陶芸家の作品も陳列されており、料理を楽しむだけでなく伝統文化も見ることができました。【難波】

●3日目
古墳である天馬塚や世界遺産である石庵窟や仏国寺を見学。韓国の歴史を学習し、博物館や寺院を直接見て回ること、当時の王族の偉大さや芸術性を感じることが出来ました。今回も繁和会として色々な会社の人が集まり、仕事に対しての話をし、アドバイスや知識などを多くを学ばせて頂きました。貴重な体験をありがとうございました。【難波】

今回、初めて参加させて頂き本当に刺激の強い4日間でした。貴重な体験をさせて頂き感謝しています。【濱田】



voice
お客様の声

社長へのハガキから
6月末から
7月到着分

●すし辰 三原店
息子と2人で行きました。子ども用のお皿やカトラリー、エプロンをさっさと出してきてありがたかったです。私は、卵焼きが1番お気に入り♡相変わらず、めっちゃ美味しかったです。最高!!イカが少し堅かったかなあ……。でも、どれも美味しく大満足でした♡また来ます。
【30代女性 広島市内から(ご来店)】

●すし辰 三原学園通り店
先日はご来店頂き誠にありがとうございました。また、当店の商品、接客サービスにご愛顧頂き光栄です。ご意見を頂いたイカに関しては、食べやすい様に切込みを入れています。その入れ方が甘かった為、噛みにくかったのだと思われます。イカの仕込みをする際、また握る前にチェックし、この様な商品を出さない様にいたします。大変申し訳ございませんでした。またのご来店、心よりお待ちしております。
【店長 堀江】

●すし辰 三原店
私は、すし辰・すし辰さんの大ファンで、先日すべてのお店を制覇しました。各店、少しづつメニューが違って三原店が食べた「コウ」にはビックリ!! 西風新都店のクジ付きは、つい食べたいと思います。少し残念なのは、店内に入ると臭いが好ましくないです。毎週でも行きたいくらい好きです。いつも友達のカードでポイント貯めています。
【20代女性 呉市内から(ご来店)】

●すし辰 三原店
三原店へご来店して頂き誠にありがとうございました。コウの商品について、最近ではなかなか仕入れられる事も難しく、提供できる事は難しいのですが、県北地域では馴染みのある商品です。入荷した際は皆様喜ばれる商品です。コウ(1)は「コウ」メニューもまた驚かされる要因のなかなと思います。その他品揃えもきめ細やかな商品をお客様にお届けしております。またのお越しをお待ちしております。
【高1 伊藤】

●すし辰 三原店
私達は年寄りで、誕生日のお寿司に前日までの巻きが入っており、とても噛み切れなくて残念に思っておりました。しかし今回、子どもが行った所、すべて普通の握り寿司になっておりました。とても食べやすくて嬉しく思いました。私の友人、知人も皆へやも喜んでます。とても美味しいので、すし鮮を気に入っています。これからは行きます。
【80代女性 三原市内から(ご来店)】

●カルビ屋大福 西条店
カルビ屋西条店の本部が住原にある事にまず驚いた。価格も味も一重だった。焼肉メニューもハイパー冷麺も半端なくボリュームがあり、驚きました。こちらも美味しく食べました。電話で予約していたのでスムーズでした。
【80代男性 三原市内から(ご来店)】

●カルビ屋大福 呉店
新本妻さんの接客が親切とても良かったです。笑顔がとても可愛かったです。また、大福に行きたいと思えます。
【20代女性 東広島市内から(ご来店)】

●カルビ屋大福 呉店
ご来店ありがとうございます。新本妻さん、ヒカチさんの接客をとても気に入っています。本人も意識せず自然に笑顔が出ているので、お客様に認めてもらえる、より嬉しい気持ちになります。またのご来店、お待ちしております。
【店長 石田】

7月の「図書」ナタの感想より

分水嶺さがし
ご近所から世界まで分水嶺をさがします。

●川のことが絵つきでよく分かったのでよかったです。【12女の子 西風新都店(ご来店)】

●こんど分水嶺を探してみたいと思った。【11女の子 三原店(ご来店)】

●いろいろなことがわかってうれしかった。もっといろいろなことを知りたいなと思います。【7女の子 西条店(ご来店)】

●このところ色々なご来店に起こり、お客様からメールやお電話でクレームを頂いたり。以前「姉ご主人」事件です!! のプレスで、「HOTTEL(ホテル)」という石原(森本)太郎作のTVドラマがありました。正に「石原」になりそうな「ト」がプレッシャーです。ドラマでは色々なお客様が日々行き交うホテルで、様々な困難やクレームに立ち向かい解決していきますが、やはりどんな事にも逃げ出さず、お客様に真摯に対応していく、TVの様に「夜が明けたら」はなりません。一つ一つ心を尽くして解決していきたくはあります。