

繋和会 韓国研修

11月7~10日

韓国研修を終えて

1年前に釜山に行き、今回はソウルへ。繁華街は全く違う印象があり、ソウルは約10年ぶりですが、色んな事を吸収する事が出来ました。同行した『申羅』の方もたくさん焼肉店を視察されており、色んな話が聞けました。5,980円の和牛だけのバイキングもあるとか、聞いてすぐに「売れなくてしょ」と思いましたが、聞こえのオーダーがあると言われおりました。そう考えると、ソウルの和牛のコースがあっても良いのかもと思う部分があります。その事を林副店長に伝えると「それは危険」と言っていました。しかし、この場の良い所は、他社の成功事例や抱えている問題点を同じ目線で話することができることです。いろいろな勉強になりました。色んな事にチャレンジする心を忘れずお客様に美味しい物を食べて頂く、帰りに「ありがとう」の言葉を書いて頂ける営業を目指して行きます。【浜田】

今回、初めて韓国を訪ねさせて頂きましたが、店舗視察だけでなく、ソウルの街並み・文化の違い・食の価値観・通貨・ショッピング等、日本にいては体験できない事が多くあり刺激を受けました。また、同行した浜田さんは長い付き合いですが、仕事以外で多くの時間を共有する事がありませんでした。改めて料理へのこだわりや、店に対しての想い、現在の店舗で上手くいかない部分の相談など、多くの話が出来ました。ホテルでの睡眠時の爆音いびき以外は楽しく過ごす事が出来ました(笑)。今回の研修が店舗に活かせるように、商品の鮮度アップ・提供方法の工夫新たな料理の挑戦など行っていきたいと思います。【林】



浜田調理長 林副店長

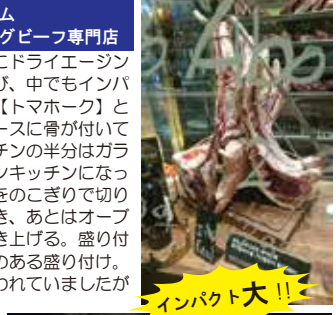
繋和会主催の韓国研修にカルビ屋大福西条店の林副店長・カルビ屋大福呉店の浜田調理長の2名が参加しました。ソウルを中心に繁盛店を巡り、韓国の食文化に触れ、感じたことをどのように自店に活かしていくかを考えながら帰国されたようです。お二人のレポートより、研修の様子を一部ご紹介します。

韓国の食文化

基本的に韓国の食事スタイルはご飯、汁物、キムチ、ナムル等、店によってカラーはありますが、なくばいけらでも補充してくれる食べ放題形式です。クイ(焼き物)チョリム(煮物)ポックム(炒め物)ナム(蒸し物)サンチュ(生菜火を通さず和えた青野菜)などに分類され、日本の食文化の違いを感じました。韓国の料理は基本的に肉が中心で、日本では焼肉と言えば牛肉を想像しますが、韓国では豚肉がメインです。そして、包んで食べる文化があり、サンチュやエゴマの葉で味噌やニンニクと一緒に巻いて食べるスタイルが主となっています。茹でた豚を巻いて食べるポッサム風の料理もありますが、韓国では豚は焼いて食べる事が多く、脂が多いバラ肉が好まれ、コースやヒシなどのニスは少ないようです。日本ではトンカツで人気がある部位ですが、韓国ではフライにして食べる文化は少ないと説明がありました。【林】

ハンユックム ドライエイジングビーフ専門店

入店してすぐにドライエイジングされた肉が並び、中でもインパクトがあるのが【トマホーク】と呼ばれるリブロースに骨が付いている肉です。キッチン半分のガラス張りのオープンキッチンになっており、この肉をのこぎりで切り炭火で表面を焼き、あとはオープンでじっくり焼かす。盛り付けはインパクトのある盛り付け。この社長も言われていたが今世界的に流行している『インスタ映え』になる商品を目指しSNSを通じているようなお客様に伝える事に集中しています。【浜田】



インパクト大!!

ブランデーをかけ、着火!! ファイヤー!!

リレーメッセージ

すし辰山本屋 主任 菊田 邦彦

入社して8年目。入社当時は10人！たくさんいた同期は、今は半数になり、結構長い時間が経ったと感じます。振り返ると色々ありますが、多くの人に様々なことを教わってきました。中でも特に印象に残ったことがいくつかあります。入社して一年目、トレーナーをして下さった大河内さんの事。大河内さんは「自分の店を持つ」と強く想いを仕事にされており、目標に辿り着くために何をしたらいいか、目標に辿り着くために何をしたらいいか、その中でも「考える仕事をしろ」とよく言われていました。そして、入社式や決起大会で船川さん、吉井さんと一緒に発表した言葉『作業を覚えて仕事にする』です。当時の自分は、目の前の作業で一杯一杯の場はある程度出来ていても、根本的なところで深くは考えられていなかったと思います。

次に思うのは西風新都店で、番谷店長やベテランのスタッフさんに、多く事で真剣にお話を聞いていただいたことです。そこまでの数年にお話をしていただくのは、その場を取り繕って、本当に実力が必要なものに出る立場になったとき、上手くいく訳はありませんでした。そんな自分のフオローで大変な中、考えて仕事をしようという気持ちも時間を作った話をしてくださいました。厳しい指摘も何度も頂きましたがここでガツンと言っていただけだから、中途半端なこと、そして今、後輩の徳岡さんとこうし折、省みれしようと話が出るのだと思います。そして少し変わりますが、誰一人からの言葉で「覚えて仕事にするの？」と聞かれたことも印象に残っています。それ自体はよくある質問だとは思いますが、就活のように厳しくではなく「笑」、穏やかに問いかけられました。そして、その誰一人から問いかけられた言葉からゆっくりと思い返しました。そうです。実は、私がお客さんの頃、森清部長たちが店を営業されていた時、お客さんは、当時あった吉田店にも行ってました。「お寿司食べに行くよ」と言われた時のワクワクした思い出。美味しかったという記憶をふと思い出しました。そんな記憶の中の楽しかった思い出の場所

である頃、憧れの存在だった方々と一緒に働いている事自体、不思議な気持ちもあります。この会社で働くという事、回転寿司というお店で仕事をすること、自分が味わったような思い・ワクワク感をお客様に伝えていく事だと、この文章を書きながら色々思い出し再認識できました。今よく振り返ると、へんが考えです。ずっと多くの人に教えて頂いてきましたが、やはり重要なことだと思えます。今度は、自分が伝える番、まだまだやり切れていない中途半端な今だからこそ頑張ります。最後に、感謝を、今まで教えて下さりフオローしてくるスタッフの皆さま、今まで一緒に働いて下さった方々、ありがとうございました。これからもよろしくお祈りします。

すし辰山本屋のママさん大活躍

11月25日(土)・26日(日) 広島サンプラザホールで行われた【す〜っと青春! 広島ホームテレビ食協カップ広島ママさんバレーボール大会】に、なんと本屋の光月さんと中村さんが出場されました。光月さんは、ママさんバレーボール歴約20年、中村さんも約10年以上の経験のベテラン。中村さんのお母様が監督のチーム【深川クラブ】が広島地区大会を勝ち抜き、地域の部として代表に選ばれ、決勝リーグに！西田社長も応援に駆けつけ、熱戦が繰り広げられました。スパイ



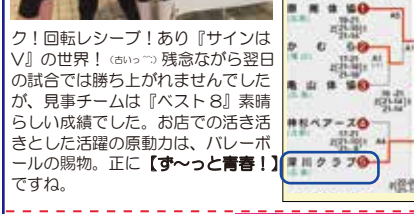
ク!回転レシブ!あり『サインはV』の世界! (あいつ) 残念ながら翌日の試合では勝ち上がりませんでした。見事チームは『ベスト8』素晴らしい成績でした。お店での活き活きとした活躍の原動力は、バレーボールの賜物。正に【す〜っと青春!】ですね。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

活き活き・元気の良い接客の源は、バレーボールの賜物!

ク!回転レシブ!あり『サインはV』の世界! (あいつ) 残念ながら翌日の試合では勝ち上がりませんでした。見事チームは『ベスト8』素晴らしい成績でした。お店での活き活きとした活躍の原動力は、バレーボールの賜物。正に【す〜っと青春!】ですね。



ク!回転レシブ!あり『サインはV』の世界! (あいつ) 残念ながら翌日の試合では勝ち上がりませんでした。見事チームは『ベスト8』素晴らしい成績でした。お店での活き活きとした活躍の原動力は、バレーボールの賜物。正に【す〜っと青春!】ですね。

金沢視察

10月18日~20日 (第1期) 11月20日~22日 (第2期)

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

「まいもん寿司」で一番印象深かったのは、接客でした。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

立ち寿司『宝生寿司』では、近所の方がランチタイムに立ち寄るという客層で、利用の仕方が根付いていると感じました。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

「まいもん寿司」が一番美味しくて感じました。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

「まいもん寿司」で一番印象深かったのは、接客でした。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。

voice お客様の声

社長へのハガキから 11月末から 12月到着分

【参加者】・川戸筆頭部長・森清部長・山本店長・韓波店長・堀下店長・番谷店長・石川県の金沢市へ回転寿司、繁盛店の視察へ店長方が行かれました。新鮮な魚介に恵まれた回転寿司激戦区でどのような体験をされたのか、視察レポートから抜粋して紹介いたします。