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
2018年12月号
No.216

今月の社内報【コンテンツ】

■熊谷喜八氏に学ぶ at 鄙の料亭 地御前
■社内情報 ・ホノルルマラソン情報
■日創研 PSV終了
■ステキな休暇の過ごし方紹介
■20年勤続表彰報奨 伊勢～名古屋への家族旅行
■わくわくセミナー 第2期
■マミフラワー オープンセミナー
■リレーメッセージ ・私のVIVID
■赤ちゃん誕生
■お客様の声 ・社長へのハガキ、図書コーナー感想より

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
◆ e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp
◆ http://www.v-style.co.jp

10月24日 「キハチ・カフェ」でお馴染みの名シェフ 熊谷喜八氏をお招きし、勉強会を開催

熊谷喜八氏に学ぶ at 鄙の料亭 地御前

鄙の料亭 地御前の将来に向けての取り組みの一貫として今回の勉強会と試食会が行われました。一流の料理人と接し、新たな刺激や調理法の発想に繋げ『鄙の新たな顔』を作る。そして、各人のスキルとモチベーションアップ、スタッフと一緒に試食も行ったりと、チーム力の強化も視野に入れた取り組みの始動です。

殻付きの牡蠣の扱い方を見せてもらい、ほとんど殻付きを扱ったことのない桑田さんが、殻の開け方を指導してもらいました。菌を殺すための手早い処理の仕方も合わせて指導して頂きました。

熊谷喜八（くまがい きはち）さんプロフィール

1946年 東京生まれ。
「翼よ、あれがパリの灯だ」の映画を観て、フランス料理のコックを目指す。
銀座東急ホテルを皮切りに、1969年より、セネガル、モロッコ日本大使館料理長を歴任後、1972年パリ「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」ではセクションシェフを務める。
1975年帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長を務め、1977年より葉山「ラ・マーレ・ド・チャヤ」の総料理長を務める。1986年6月株式会社サザビーと共同出資による株式会社キハチアンドエスを設立。翌年、「KIHACHI」を開店する。美味しくて体に安全なジャンルにとらわれないキハチ料理を提供するレストラン部門と洋菓子部門を含めた“食”の複合企業化を目指す。

今回、熊谷喜八さん（以下 喜八さん）を招いての勉強会は、鄙の料亭のコンサルティングをお願いしている、フードネスト今井社長からご縁を頂きました。同じくフードネストの梅田さんが、喜八さんの名助手として、福岡の茅乃舎での商品開発にも携わっておられ今回も一緒に同行いただきました。喜八さんと色々な勉強会をされてきた梅田さんから見て特に凄いと思う所は【野菜の扱い方・カットの仕方】とのことでしたので、喜八さんの牡蠣の扱い方や野菜のカットなどみんなの前で調理、ステーキの盛り付け方やあしらいの見せ方、そこに添えるソース等を喜八さん流のもので提案していただきました。

牡蠣料理の調理では、５種類の料理を考えて来てくださり、その作り方や調理している姿を間近で見られました。出来上がった熱々の料理をみんなでの試食時には、始めは静かだったスタッフ達も少しずつ賑やかになり、和やかな雰囲気に変わりました。
有名シェフの料理を食べられ、接客スタッフも嬉しそうでした。

鯛しゃぶの材料の野菜は喜八さん流で提案してもらい、そのカットから盛り付けまでの流れを見せていただきました。洋野菜ばかりではありませんが、高菜や赤大根など珍しい野菜や色の綺麗な野菜が目を引き、盛り付けが完成した後は、ほとんどの接客スタッフが写真を撮っていました。珍しいものや綺麗なものは、自然と写真に収めたくなるのかもしれないとスタッフの行動を見て感じました。

場所を客席に移し、鯛しゃぶやせいろ蒸しの鯛のポトフなどの【鄙の顔】の提案とお客様に喜んでいただけるかなどを考えながら、色々な種類のタレを試食しながら試食しました。テーブルにたくさんの料理が並びました。
勉強を兼ねた研修会ではありますが、和気あいあいと楽しんでいる姿、雰囲気はとても良かったです。

私が20代の頃、憧れの店のひとつだった「レストラン・キハチ」や「ラ・マーレ・ド・茶屋」を作られた喜八さんにお会いするだけでも感激でした。喜八さんの独創的で美味しい料理を食べることができ、調理場スタッフも1流の技を間近で見ることができた貴重な時間でした。
喜八さん、本当にありがとうございます。 ［光永支配人］

日創研 PSV終了

可能思考研修の3つのステップの【SA自己成長】【SC自己実現】、そして最終講の60日間にも亘る【PSV目標実現】のコースを終えられた、3名の皆さんのレポートを紹介します。

自分に対する期待、成長を多いに感じる一年になりました。自身の人生に足跡を残したい、自分自身を変革したいと想う一方「まっいいか」と想う自分との戦いでもありました。決めるのは自分、やるのも自分、最後の決定をするのも自分と結局、自分次第。今までの自分は挨拶もろくに出来ない、会社のルールも守れない、やれと言われても「何で?」という会社にとっては、最悪な人間でした。ただ魚が好き仕事が好きと言う二つの想いだけは、入社して今も変わりませんでした。この学びを通し、会社自体も大きく変わろうとしている中で自分自身もその中心になって変わって行かなくてはならない。今までの人生、色々なことがありました。これから先の人生、想像を遥かに超える事が有るでしょう。どんな困難な状況でも立ち向かい、前を向いて一歩ずつ粘り強く最後まで諦めず進んでいきます。この学びを店に落とし込み、更なる店の成長、会社の成長に務めていきます。
【西田鮮魚店 祐宗 優司】

目標を明確に定め、どんな職場、自分になりたいかを決める事が出来ました。私の職場ビジョンは「働く人が自信に溢れ、お客様が笑顔になる魅力的な職場を作る」です。働く人、私自身含めて全員対象として自信となる事ですが、自分が源となりもっともっと貪欲に成功したい想い、楽しい会社にしたい想いから色んな事にチャレンジする。そして知識や成功を積み重ねていく事で周りに対して自信を与えられる事、苦手な事や嫌がる事から逃げずに行動します。ここから自分を奮い立たせ前向きになります。自信=笑顔が増える。働く人の笑顔がお客様に伝わり元気な店・明るい会社になる想いです。自分自身、楽しく仕事が出来ているか?未来に向けて元気な会社・鮮コーポレーション株式会社にします。
【すし辰三次店 伊達圭 太郎】

私自身も成長することができ何よりスタッフさん達に感謝をすることで、素晴らしい笑顔を引き出すことを知り、相手を褒める認めることの大切さを知りました。店を良くするために一人一人と関わりを持ちスタッフを磨くことで店を磨く、個々の色をもっと濃くしていくことで自分の目標へ近づける事を知りました。
『店の成長』『会社の成長が自分の成長』しっかり頭に入れておき人と濃く関わりを持ち、自分の成長をしっかり頭に入れておき、人と濃く関わりを持ち、自分の知識を出し惜しみしないように強い店作りをしていき、自分の目標へと一歩踏みしめていきます。
【すし辰緑井本店 難波 克至】

鮮コーポレーションスポーツ ホノルルマラソンへの道

12月9日【現地時間】ホノルルマラソン走ります

ついに6人が猛特訓の結果をぶつける日がきました。鮮コーポレーションのオリジナルTシャツを作り、闘志溢るるメンバーが世界へ挑戦します。
【レポーター西田 達】

世界への挑戦!!
皆んなで応援しよう。
ホノルルマラソン!!
●ホノルルマラソンまで
12月1日現在
日予定

ステキな休暇の過ごし方紹介

今回、西風新都店の番谷店長にお願いして、このアニバーサリー休暇ではありませんが、連休を使って過ごされた様子を教えていただきました。仕事でお疲れの中でも夜通し車を運転されて、奥様のご実家の金沢へ!!奥様想い、ご両親想いの素晴らしい休暇を過ごされたプライベートの一端です。皆さんの中でも「こんな過ごし方をしました!」と充実した楽しい休日を過ごされた方がいらっしゃれば、ぜひ本部企画室までお知らせください。

鮮コーポレーションでは、何かの記念日など自分で、休日を予め定めることのできる特別な休暇制度『アニバーサリー休暇』を今年の春から導入しました。スタッフが希望した日に休暇を取れるように、そして、充実した休日を過ごす事によって、仕事への活力を生み、スタッフと会社が元気になり、経営理念の【V－I－D】に通じる事です。

すし辰 西風新都店 番谷 祐仁

私事ではありますが、毎年1～2回金沢の妻の実家に帰省をします。例年であれば5月のGW明けの3日間であったりするのですが、今年は予定が合わず見送りになっていました。妻の大きな仕事が一段落したのもあり、9月に話し合って10月に帰省することにして、この度の10月15日から18日の金沢帰省に至ります。

私も38歳になり、義父母も、もう満額年金がもらえる年になり一緒に過ごせる時間が少なくなっている事を感じます。あと何回このような時間が持てるだろうかと考えてしまいます。

14日の仕事を終え家に帰り、身支度をしてすぐに金沢へ向かいます。夜通し車を走らせ、片道7時間近くかかる道中、妻と日ごろの事や仕事の事を話しながら、いつも立ち寄るSA、PAで休憩をしつつ、明け方、福井を過ぎ、朝10時ころには実家に着きます。

必ず墓参りに行き、5月であれば、たけのこ、ワラビ、こしあぶら、しただみ、ワカメなど、海の幸、山の幸を採るのですが今年はシーズンが終わっているので能登島の旅館に宿を取り、海の幸を頂く事にしました。

今回の目的は、義父母に気兼ねなく羽を伸ばしてもらう事が一番でした。休みの期間中旅館に泊まり、旨い魚料理を食べ、足を伸ばせるぐらい広い風呂に浸かってもらい、義母には、一日でも家事をせず休んでもらい、同時に、義父に思い出のある場所で、家族での新しい思い出を作ってもらうことでした。

あっという間の3日間ですが、家族の年中行事みたいなもので、これが無いと何か物足りない感じがするのです。

東茶屋街の割烹旅館 梅屋

旅館での舟盛り

アオリイカの活き造り

能登水族館