

1年間の柏野ゼミが終了し、卒業研修として勉強したメンバーが東京視察へ行かれました。その様子を一部ご紹介いたします。

東京視察 10月17~18日

〈参加者〉引率者：森清部長
北林フロントマネージャー(藤の料亭 地御前)
島津店長(すし鮮西条店)・大谷副店長(すし鮮三原店)
徳岡さん(すし鮮藤井本店)・荒木さん(すし鮮三次店)

『よし!! やろうと決めたらやる』今回の視察をただの視察で終わらせるのではなくお店で、自身にどう活かすか考えます。【大谷】

★豊州市場

★ジブリの森



東京に行ったことが無く、それほど興味・関心も無かったこともありもっと近場で良いと思っていました。ですが、この三日間で考えは変わり現実離れた世界の裏になりました。【島津】

今回の研修で一つの事にも複数の手段があり、やり方で別物にもなる事が分かりました。また色々なお寿司を見て想像力を広げる事も出来ました。【荒木】

今回の旅行で行けない所に行けなかった事について調べたりと良い体験が出来ました。【徳岡】

お台場にあるヒルトンホテルに泊まり、部屋の設備、窓からの眺めにビックリさせられました!!

★秋葉原



今回行ったメイドカフェは全世界に17店舗展開、在籍メイド数は500人を超えるエンターテインメントメイドカフェ。メイドさんは徹底してなりきり盛り上げていく。【北林】

メイドさんがケチャップで絵を描いてくれる。私もやってみよう!!

中途入社社員紹介
11月1日付け

●カルビ屋大福西条店 ●
むら井 義明さん * * *
この度、鮮コーポレーションに入社させていただきました村井です。人との出会い繋がりを大切に明るく元気に頑張っていきたいと思っておりますので宜しくお願いいたします。

●入社理由●
毎日朝礼で取り入れている『13の徳目』11月号に「質問は質問が問われる」と、とても考えさせられる言葉が載っていました。人は質問されるとつい答えようとしてしまふ習慣性があり、質問する側の聞き方で答えが左右されるという事で、良い答え・考えを生み出すには良い質問から生まれるという事で、自分が質問した時に、相手が考えて絞り出した答えがネガティブな表現で返答するのか、ポジティブな発想を引き出すのか、質問側にはとても大きな責任があると考えさせられました。質問の質を上げボジティブを引き出すぞ!!

「わたしのVIVID」
すし鮮 THEOYETSUHIROHIMA店 伊藤 隼

4年前以前勤めていた職場を退職して、学生時代すし家族と一緒に働いた事のある「西さん」を頼って三次店にフリーターとして入り、社員になって3年後、フリーターでずっと働いていたよりは、と思い、社員になって3年後、働いた事のある三次店から始まり西風新都店、廿日市店と移動して現在は、アウトレット店で4店舗目となりました。社員になってからは半年ごと店舗を異動し、ただただ忙しかつたというのではありません、それだけしか経験できなかったというのがあるというのがあります。短い社歴の中でお世話になった方は多くありますが、一番現場でお世話になった方は先月、退職された田口店長と惣田副店長のお二人だと思います。田口店長は私が社員になる前から三次店と一緒に働かせていただいたことがありますが、仕事に対するこだわりが強く、自分もこんな仕事が出来ようになりたいと色々な場面で思わせてくれた方でした。そして、鬼の様な指導で鍛えて下さった惣田副店長、出会った時は何も出来なくて毎日泣きながらばかりでしたが、厳しの中にも優しくあり、指導していただいたおかげで最初は出来なかったアラ処理が、指が経つにつれて出来るようになったり、やれる様になった事が数えきれないほどあります。(思い出したくない事も多々ありますが...)日々の営業も自分なりに考えを持ち、行動出来るようになり、少しはありますが、自分よりも仕事に対して自信が持てるようになったのは、お二人の指導があったからかなと思います。

また、社員になり店舗を異動して気づいたのは社員の方は勿論ですが、それ以上にパートさん連立で働いていたんだという事です。特に廿日市店からアウトレット店に異動してきて一緒に働いている花房さんと白木さんにはタメメ弟をみる姉の立ち位置(笑)で接して前もって、人に頼らなとしたり、「仕事だからやるのが当たり前」と、人に頼らなとしたり、「仕事だからでも自分本位の物言いが多かったが、厳しい言葉をいただきながらもお二人のお陰で以前よりも周囲のスタッフの事を考えることも増えました。仕事の成長だけでなく、内面的な部分でも鮮コーポレーションに入った頃よりも成長できたのでは?と思います。(まだまだ、気遣いの足りない事もまだまだありますが...)」

●そして、現在はアウトレット店にて山本大将の下で、田口店長や惣田副店長とは違った、大将の技術(十α)等を学び、一つ一つの商品の完成度を高め、お客様様に選ばれるお店にするつもりで、今でも沢山の方に助け、育てていただいた方、これからは周囲のスタッフの事第一に考え、働きやすい、働いて良かったと思えるような店舗に大将副店長と共にしていきます。

To be continued

繋和会主催のハワイゼミに今年度は川戸部長と難波店長・安田店長が参加されました。ハワイの繁盛店を視察学びあり、ハワイの自然に触れ楽しみあり、同行した他の会社のスタッフさんとの交流で刺激ありと、このゼミを通してたくさん吸収されたものがあったようです。レポートよりハワイゼミの様子を一部ご紹介いたします。

〈参加者〉川戸部長・難波店長(すし鮮藤井本店)・安田店長(カルビ屋大福呉店)

繋和会
ハワイゼミ
10月15~20日

『パニハナオブ東京』での歓迎会

ここは鉄板焼きであり、目の前で調理人が調理してくれるのだが、パフォーマンスが高く、しかも面白おかしく調理されており、同じ商品を作るにしても見せ方でここまでお客様を巻き込めるのかと強く感じながらも楽しい一時を過ごせました。【難波】

常に新しいものを取り入れ何層見ても飽きないパフォーマンスをみせてくれる『パニハナオブ東京』

『ウルフギャングステーキハウス』の視察

どの料理もボリュームがあり、日本の焼肉店で美味しいと言われる霜降り肉とは違い、赤身のお肉がメイン。正に肉々しい食感と味で最近、年配者を中心に好まれるお肉料理がそこにはありました。どれを食べても美味しく、どうにかして呉店でもお客様に提供出来ないかと思索。必ず商品化させる考えです。【安田】

定番のモンキーポッドも見学

ダイヤモンドヘッド頂上から見える景色は最高!

ハワイゼミに参加して

自分にとって意味のあるハワイ研修でした。最後の食事の席では、北一さんと同じ業態という事もあり、仕事での相談や成功失敗例など色々な話ができて、また北海道に行くことを約束しました。店舗に帰り、店の業績を伸ばし職場や会社に貢献することで北海道研修へ行き、また会うことを実現する。そのために今の店舗状態の改善、目の前のことに目を背けず一歩ずつ確実に前へと進んでいきます。【難波】

自由行動では、ハワイの海を満喫

本当に楽しめる事と多く気づきを買えた充実した時間を過ごさせてもらえました。昨年は念願の濱田さんが来る事が出来た。そして今年は私もハワイに行かせていただきました。入店前から続いていた連続売上・貢献利益達成を濱田さんをはじめカルビ屋大福呉店を支えるスタッフのお陰で継続出来ています。多くのチャンスを西田社長が与えて下さっている事は本当に感謝しています。また、この6日間店を抜けた間、頑張ってくれた全スタッフにも感謝の気持ちで一杯です。この素晴らしい体験を色んな方々にしたい気持ちです。そして改めて大福呉店を良い店だなと感じてもいます。まだまだ出来る事、やる事は沢山あります。自分自身の持っている物全てをぶつけて、より良い店舗に、また自分の成長をまだまだ貪欲にしていけないといけないとも考えています。【安田】

他社の社長・社員の方から色々な話を聞かせていただく事ができ、もっと頑張らなくてはと決意する。しかし、どの社長様も同じような事を考えておられると感ずる。そういう場に私自身が参加出来る事に感謝。最終日のさよならパーティーでは、数名の社長方がリーダーになられ最後を締めくくられる。その前にこのリーダーとかの発起人等の話を個人的に聞かせていただく。改めて西田社長のリーダーシップぶり、器の大きさ、人と接するときの優しさ、思いやり、気風の良さを感じる。今回のハワイ研修で、安田さん、難波さんは楽しめたのではないのでしょうか?そして数多くの人との出会い、そして交わりの中で個々色々な事を感じてもらえたこと確信しています。私自身も再度感じた事、交流できた事に感謝。今回、鮮コーポレーションの代表として引率させていただいた事に感謝します。【川戸】

VOICE お客様の声
社長へのハガキから
9月末から10月到着分

●すし鮮 西条店 ●
家族でよく利用しています。各々の誕生日に風食会をやるのに、お寿司が一番です。母は茶碗蒸しがとても好きで、松茸入りを初物だと喜んでくれました。(高かったけど) アジと白身が揃って喜んでくれたので孫は喜んで食べてくれます。お返ししているのが乾かないのかと気になります。透明のキャップをかぶせたら雰囲気悪くなりませんか?ご検討ください。【60代女性豊田郡内から(来店)】

●すし鮮 呉店 ●
季節の茶碗蒸しをお母様がお気に召していただいたようでうれしく思います。回転している商品が乾かないのかについては、新鮮な物を新鮮なうちに毛ツト下です。ある程度回転した後は乾いてしまう前に下げるようにしていますのでご安心ください。【本部 吉真】

●すし鮮 本店 ●
すし辰から始まりました、すし鮮に通い20年以上になりました。すし辰の他、他のお店にも行きましたが、「やっぱりすし鮮・すし辰だね!!」と言葉を拜します。亡き姉も大好きでした。命日又は誕生日月には行きます。これからも皆様に好かれ、繁栄することを祈っています。【40代女性呉市内から(来店)】

●すし鮮 緑井本店 ●
20年上もすし鮮・すし辰を未永くご愛顧いただきありがとうございます。これからも未永くご愛顧いただけますようお願い申し上げます。【本部 吉真】

●すし鮮 藤井本店 ●
浜口さんの対応が良かった。ネタ切れが何個かあり「エー!!!」と言うと、大変感じの良い対応をしてくれました。今日のネタは全部Goodでした。【40代女性呉市内から(来店)】

●すし鮮 西条店 ●
すし鮮スタッフの浜口さんにお褒め言葉をいただきましたありがとうございます。【本部 吉真】

●すし鮮 藤井本店 ●
いつも丁寧に対応してくださるので、お料理が更に美味しく感じます。カーブ3連顆顆を今日までのメニューの事で、幸せのお裾分けをして頂きました!!やっぱり広島のお寿司も、すし辰さんですね。これからもお身体にお気を付けて頑張ってください!! 【40代女性広島内から(来店)】

●すし鮮 藤井本店 ●
広島ならではの企画、みんなでカーブを盛り上げようという事で、商品提案を致しました。企画の事やお店の事、お褒めのお言葉にとても嬉しかったです。あなたの身体も褒めてあげたいです。ありがとうございます。お客様からの御書がらぬもりが伝わり、私たちの良いエネルギーになります。【店長 難波】

●編集後記 ●
毎日朝礼で取り入れている『13の徳目』11月号に「質問は質問が問われる」と、とても考えさせられる言葉が載っていました。人は質問されるとつい答えようとしてしまふ習慣性があり、質問する側の聞き方で答えが左右されるという事で、良い答え・考えを生み出すには良い質問から生まれるという事で、自分が質問した時に、相手が考えて絞り出した答えがネガティブな表現で返答するのか、ポジティブな発想を引き出すのか、質問側にはとても大きな責任があると考えさせられました。質問の質を上げボジティブを引き出すぞ!!