

外国から訪れる観光客や広島在住の外国人の方のバイブルとして、特に欧米の方達に絶大な支持を受けている雑誌「GET HIROSHIMA(ゲットヒロシマ)」という広島のフリーペーパーの冬号に、鄙の料亭を紹介していただきました。数々の和食店を取材され、目も舌も超えていらっしゃるアメリカ人ライターのマット・ヤングブラットさんが奥様と来店され、異国の文化から見た日本、鄙の料亭 地御前の事が掲載されました。記事の最後には、「おもてなし、料理、雰囲気、その全ての組み合わせが、地元のみシュランガイドに掲載されている店舗よりもお勧めしたくなる。」と締めくくっていただきました。

【鄙曆 睦月・如月号より一部抜粋】
また、世界最大の旅行クチコミサイト【Trip Adviser】による2017年外国人に人気の日本の観光スポットとして、3位広島平和資料館、4位広島島崎神社と2大観光地が上位にランクインしています。広島県は、アジア圏より特に欧米のお客様が多いとも言われています。
【広島県商工労働局観光課資料より一部抜粋】



外国人向けの雑誌で紹介

広島を訪れた外国人の方にも、日本を体験していただく店として、自信を持って薦められる事が再確認できましたので、これからは受け入れの部分の充実も必要になってきますね。



- ◆【すし屋 山本屋】
 - ◆店長 中西 祥紀
 - ◆副店長 中井 英斗
 - ◆部下育成 分かつて私のお客様に話す
 - ◆主任 菊田 邦彦
 - ◆仕事のお考え方 段取りを変えて精度を上げる
 - ◆徳岡 大輝
 - ◆期間を意識して仕事に取り組み周囲の人を巻き込んで動く
- ◆【すし屋 ゆめタウン廿日市店】
 - ◆店長 田口 憲治
 - ◆判断力 脱・感情的な表現 冷静に脱・感情的な表現
 - ◆副店長 吉井 和弘
 - ◆謙虚にしておろさない 渦の中心となる
 - ◆宮根 洋
 - ◆人付き合いを大切に スタッフとの交流を深める
 - ◆伊藤 幸
 - ◆自分の事だけでなく 周囲の事も考え仕事をする
- ◆【鄙の料亭 地御前】
 - ◆支配人 光永 雄一
 - ◆成長 和室に新しい魅力を作る お客様に喜ばれたらいいだけ
 - ◆新しい企画作り
 - ◆女将 内藤 友美
 - ◆日本のお客様や食文化をお客様に伝えていく
 - ◆フロントマネージャー オリジナル商品 (小物・土産物) を作る
 - ◆接客主任 大谷 京子
 - ◆整理整頓
 - ◆料理長 山田 幸司
 - ◆原価の安定
 - ◆料理提供時の温度管理の徹底
 - ◆三尾 泰宏
 - ◆自分の技術を上手に教える 足りない部分のスキルアップ
 - ◆三谷 雄作
 - ◆衛生管理の徹底
 - ◆山口 領
 - ◆いろんなりに挑戦する
 - ◆鈴木 渉
 - ◆常に先を見据え愛のある仕事 教育も掛ける
 - ◆柴田 知佳
 - ◆どんな状況になっても 冷静で混乱しない
- ◆【カルピ屋大福 西条店】
 - ◆カルピ屋大福部門担当部長 店長兼務 石田 正悟
 - ◆焼肉バルの出店をする
 - ◆副店長 林 亮介
 - ◆粗利益の達成
 - ◆主任 宮本 幹也
 - ◆結果を前に行動を起こす
- ◆【カルピ屋大福 呉店】
 - ◆店長 安田 渉
 - ◆人が育つ店舗、人が集まる店舗創り
 - ◆自分自身もスタッフも人間力をUP出来る店舗を根付かせていく
 - ◆調理長 浜田 誠
 - ◆肉は「佐賀牛」サイドメニューは「子豚」、人は「浜田」
 - ◆この商品を呉店の名物料理にするためのブラッシュアップ
 - ◆石原 和明
 - ◆全メニューのレシピを覚えてオーダーを作るようにする
 - ◆季節メニューは勿論の事、お薦めメニューも考え販売していく
- ◆【本部】
 - ◆本部長 小森 智恵子
 - ◆心の通った仕組み作り
 - ◆管理室室長 伊藤 鈴佳
 - ◆統一システムへの構造改革
 - ◆企画室室長 清水 香
 - ◆働きたい・来店したいと思ってる 西田 渚
 - ◆必要αを考えたαの仕事をする

リレーメッセージ

早いもので入社してもう8年目になります。2010年入社で10人入ったのですが、もう半分以下の4人です。振り返ってみると、色々な事がありました。入社した当時は、わからないことだらけで、たくさんの人に迷惑をかけましたし、失礼な事もしました。でもその度に、叱ってくれる上司や正しく導いてくれる上司がいた事で、他人よりもゆとりがもたらされて、成長することができています。とても感謝しています。呉店・西条店・三原店・西風新都店と4店舗異動して、異動するたびに色々な事を勉強させて頂いています。そこには、気がついていない事が多いのですが、心の中では、感謝しています。しっかりと私をもっと、もっと自分自身を貫いていける力と、自信をもっと仕事に取り組んでいく、自分も成長して、一緒に仕事をする人に伝えられる、自分を成長させて、人を成長させる事のできる自分になる。それが、私の「VIVID」です。まだまだ自分自身が成長をしないといけないのですが、共育(共に育つ)でお店のスタッフさん全員と一緒に成長していきたいです。「自分が源」。この言葉を上司から頂きました。お店の中で起こった事に自分自身関わっていき、知らない事はないように。また、他人の人が知らないという事のないように、人を巻き込んでいきます。そこから、私は人のせいにならない自分になろうと思えます。何かのせいにするのは簡単です。しかし、そうではなく、自分の事として捉え、どういふ風にしたら解決できるかを考え、皆で解決できるようにします。それが正しい店のあり方だと思えます。その為にも、しっかりとスタッフさんと関わっていき、皆で意見を出せる楽しい職場を作っていくようにしたいです。若いスタッフさん達は、コミュニケーションを取るのが少々難しく、時間がかかりそうですが、(笑)。

新スタッフ紹介

- すし屋緑井本店 ● 11月入社
 - いけちと 池本 啓二さん
 - 千葉から転職して来ました池本です。出身は広島で、お寿司好き、プライベートでも良くお寿司を食べに行きます。飲食業は初めてなので精進込めてがんばります。
- すし屋緑井本店 ● 12月入社
 - のみや はるな 二宮 春奈さん
 - はじめまして、愛媛出身の22才二宮です。話をする事が大好きなのですが、自分から何かをする事が苦手なので、たくさん話しかけてもらえるとうれしいです！会社の力になれるよう精一杯がんばります。
- カルピ屋大福呉店 ● 12月入社
 - いしはら かずあき 石原 和明さん
 - 50才です。4才と2才の孫(女の子)がいます。飲食店で働くのは5年ぶりです。50才ですが、まだまだバリバリです！鮮コーポレーションで一生懸命やりますので、よろしくお願いします。

VOICE お客様の声

◆社長のハガキから 11月末から 12月到着分

- すし屋 呉店
 - 私はエビフライ巻が本当に好きなんです。そして、このエビフライ巻が店にあることを本日も初めて知りました。また来たかと思いましたが、エビフライ巻を作ってくれたら、ありがたかったです。これからもエビフライ巻を食べてみたいです。
 - 【20代女性 呉市内から来店】
- すし屋 西風新都店
 - 前回は娘と来店。二人とも大満足！特にエビの合せがおいしい事は感動。店員さんもお優しいし、丁寧な説明も頂いて、楽しく食事しました。今日は持ち帰りです。あら、煮とアジの合せがおいしい。また頼みました。カラッと揚がった骨せんべいも主人も大満足。今度は主人も行きたいです。
 - 【70代女性 広島市内から来店】
- すし屋 ゆめタウン廿日市店
 - 季節感を感じる事ができる「お薦めのお品書き」は、真に寿司を愛する人にとって嬉しいことです。お魚の上に載っている薬味のような大根おろしなど、お魚を美味しく食べる事ができます。かき揚げも美味しいです。お魚の合せがおいしいです。お魚の合せがおいしいです。お魚の合せがおいしいです。
 - 【50代女性 広島市内から来店】

◆カルピ屋大福 西条店

- ◆娘の家族と義理の母と私・親戚1人の6名で予約。孫の誕生日が11月でしたので写真のサービス・お肉のサービスまで全振りしてくれて、いい思い出が写真で残りました。また近いうちに行きたいと思えます。
- 【20代女性 東広島市内から来店】
- ◆誕生日に当店を利用していたら、とても嬉しく感じました。ご家族やご友人で来られて、少しでもお家に残る営業が出来たらと思い、写真をつけてプレゼントしました。また、誕生日の盛り皿も期間ごとに変化をつけて形をプレゼントして下さるの、今後ともどうぞよろしくお願い致します。
- 【店員 百田】
- ◆誕生日の盛り皿がとってもおいしかったです。それと大福サラダが大好きです。ドレッシングを販売して欲しいです。ドラッグストアで販売して欲しいです。ドラッグストアで販売して欲しいです。ドラッグストアで販売して欲しいです。
- 【20代女性 呉市内から来店】
- ◆誕生日ハガキ利用での来店は嬉しい限りです。年に1回の記念日に当店を選んで頂いているからです。まだプレゼントの合せも喜んでもらって幸いです。お客様と同じく大福サラダが好きです。ドレッシングを売って欲しいと言われたいお客様は多いのですが、販売していません。タツチパナルの導入でスムーズになったの感謝は新しい事に挑戦する上で励みになります。本当にありがとうございます。
- 【店員 安田】

1月の「図書コーナー」の感想より

●地蔵さまと私

山形県尾花沢市「地蔵ころがし」、群馬県玉村町「地蔵さまワッショイ」、福井県小浜市「化粧地蔵」、京都府京都市「地蔵盆」などが紹介されています。

●地蔵さまと私

山形県尾花沢市「地蔵ころがし」、群馬県玉村町「地蔵さまワッショイ」、福井県小浜市「化粧地蔵」、京都府京都市「地蔵盆」などが紹介されています。

●地蔵さまと私

山形県尾花沢市「地蔵ころがし」、群馬県玉村町「地蔵さまワッショイ」、福井県小浜市「化粧地蔵」、京都府京都市「地蔵盆」などが紹介されています。

編集後記

新年度が幕開けしました。昨年8月に社内報は発行200号の記念号として発行されました。給与明細とも併せて印刷していただいた社内報も、明細のWEB化と共に、個人々の明細を閲覧するのと同じように社内報もWEB上で見ることが可能になりました。否が応でも進むアナログですが、反面、温かみを感じるアナログは大切にしたいと思う今日この頃です。