

- 決起大会 報賞食事会
- ・【優秀スタッフ賞】報賞食事会
- 広島オフィス オープンしました
- 第36期新入社員配属先決定!
- 中途入社社員紹介
- 鮮コーポレーション ホノルルマラソンへの道Vol.2
- お客様の声・社長へのハガキ ■社内情報



決起大会 報賞食事会

5月の決起大会で発表された【優秀スタッフ賞】を受賞されたみなさんが、福山市にある『ステーキ懐石 都』にて、報賞食事会に参加しました。伊藤さんのレポートを中心にをご紹介します。

【優秀スタッフ賞】報賞食事会

ステーキ懐石【都】での食事会参加レポート

すし鮮THE OUTLETS HIROSHIMA店
伊藤 隼

まず初めに今回、先日の経営方針発表会での優秀スタッフ賞の報賞として食事会に参加させていただきましたありがとうございます。初めて報賞での食事会で、場所は福山にある『ステーキ懐石 都』。プライベートでも行ったことはなく、最初に場所を聞いた時は、普通だったらこんな高そうな場所には来ないだろうなとしか思ってなく、行ったことのある山本店長や池上さんに聞いて想像しながら期待に胸を膨らませていました。

当日、廿日市店の岡田さん、田中さんと共にお腹を空かせながら高速道路で福山にあるお店まで。到着すると、既に他店の皆様も来られていて、全員が揃ったとて大きな鉄板のある席に案内されました。店に入った瞬間に思ったのは、絶対こんな機会じゃなかったら来ない店…です。来る前に、山本店長も「普段使するような感じじゃないよ」とは言われていましたが、正にその通りだと思いました。

席に着いて、シェフの方が自己紹介をし、コース料理の説明をされる中で、アレルギーや苦手な物が無いかを確認していたのを見たときは、当たり前かもしれないですが、食事に来られた人たちの事を考え楽しく、美味しいものを食べて帰ってほしいのだからと感じました。待ちに待った食事の時間。食事が始まると、その料理の見た目、味の美味しさに終始圧倒されていました(社

長に調理風景や具材ばかり見過ぎや、と笑われるほどに…)。料理の内容も黒毛和牛の薄造り、寿司、ステーキ、伊勢海老を1匹丸ごとソテー、鮑も丸ごと1匹ステーキ、鱧の冷製茶漬け…一品一品、「美味しい」としか言えないくらい美味しいものばかり。あっという間に過ぎた夢のような食事でした。どれも今思い出してもよだれが出てきますが、一番衝撃を覚えたのはフォアグラのお寿司を食べた時です。普段食べることもなく、想像で脂っこいだけなのかと思いつつ食べた次の瞬間、口の中で溶けて消え、濃厚な味わいの余韻だけがあり、「えっ?溶けた?」とありきたりなことを思いつきながら、その余韻を楽しんでいました。

食事も終わってデザート時間が来ると部屋を移動。この、部屋を移動するのも驚きましたし、移動した部屋の雰囲気も凄いなと思いました。デザートも色々な種類があり、近くの席に座った方々とデザートを一口ずつ食べ合いをして、色々な味を皆と楽しみました。デザートを食べた時は、自分が鮮コーポレーションに入った頃を知る鮮魚の上西さん・三次店の谷口さん、2~3年目を知る廿日市店の岡田さん・田中さん、そして今現在を見てくださっている西田常務と一緒に席になり、以前と比べると少しずつでも自分は変わっているのだろうと実感し、またこの席にいたメンバーと思い出話に花が咲きながら思い返すと、それぞれ



の店舗でお世話になってきた人たちだと改めて実感することができました。(特に、上西さんは鮮コーポレーションに入るきっかけを作ってくれた方でもあるので)

12時から始まり、15時過ぎに終わった食事会。先日の武田先生の研修でも教わりましたが、お出迎えから食事中、そしてお見送りまで、都で感じたのはどれも素晴らしいものでした。それを見たときに思ったのは、自分はどうだろう?という事ではないか?気分が態度や顔にでないか?考えるときりのない事ですが、食事に来た人には自分が都で感じたこの気持ちで食事をして帰ってもらいたいという事です。この食事会が、ただ楽しかったで終わらせることなく、自分も自店でどうしたらお客様に喜んでいただけるかを日々考え営業していきます。最後になりますが、今回の食事会に参加させていただき本当にありがとうございました。



食事会で感じたことは、『特別』と『笑顔』の2つです。『特別』については、**リーズナブルな値段でお寿司が食べられる時代がある中で、すし辰・すし鮮に食べに来ていただく。お客様にとって何かしらのお祝い事や行事の後、3世代でのお食事等で美味しいお寿司を食べに行けるお店にしていきたい**と感じました。『笑顔』に関しては、「美味しい物を食べると自然と笑顔がでる」プラス「人」と感じました。**お客様の笑顔を引き出せるのは、美味しい食材を用意し、それを調理加工しお客様の元までお届けすることも重要ですが、「人の仕事の立ち振る舞いもあるのかな**と感じました。食事だけでなく「人」で「魅せる」。今回の食事会で特に感じました。【船川】

サービス・接客はとても勉強になりました。おしほり交換・ドリンク注文を伺うタイミングは絶妙・とてもスマートでした。料理1皿目がすごく大事で「さすがすし辰!!」と**思っていただけで1皿目のお料理を提供できる**よう、これからも努力していきたいです。そして帰られる**時間までの全てのお料理とサービスに満足していただけるekie店になるよう努力していきます。**【長谷川】

シェフの方は食材の事、ソース、使用した粉、産地等皆の質問にとっても丁寧に答えてくださいました。普段から焼き方等、他の食材で練習されているとか。**私達が美味しく頂けたのも、シェフの日々の努力の賜物だという事が分かりました。**【谷口】



後列左から 西田専務・蛭子さん・上西さん・船川さん・村井さん
(すし辰西風新本店) (新鮮市場) (カルビ屋大福西条店)
中央列左から 伊藤さん・谷口さん・先森さん・長谷川さん・谷中さん
(すし鮮アウトレット店) (すし辰三次店) (すし辰録井本店) (すし辰ekie店) (すし鮮西条店)
前列左から 田中さん・西田社長・岡田さん
(すし辰廿日市店) (すし辰廿日市店)

美味しい料理を頂くと、笑顔になります。笑顔で頂くお料理は本当に美味しい。**お客様に笑顔になっていただくお料理をお出ししたい。お店に入っていくだけで、笑顔になれるお店にしたい**と思えます。【先森】

《今回の食事会で学んだこと》
1.魅せる料理の素晴らしさ!
料理前の食材の魅せ方、料理の盛り付けに、本当に感動しました。お店でも一つ一つの盛り付けで**お客様に感動を与えられる様**にします。
2.スタッフの動作!
都のスタッフさんのもてなす動作は、私自身もお手本として学ばなければと思いました。お客様を見るのは勿論、一つ一つの動作が流れ作業にならないように**丁寧かつ、キレのある接客を意識**したいです。
3.シェフの技術!
目の前で料理をしていただき、無駄のない動き、お客様からの質問に対しての知識、当たり前なこともありませんが、**すごい**と思いました。私はレーンで寿司を握ることはないのですが、**いつか握ってみたいと思わせてくれるおもてなし**でした。【岡田】