



Be Moved

Be Moved

vol. 64

2023年11月10日



フードサービス事業部
ミスタードーナツ祇園新道ショップ 店主

あ み も と と し ひ ろ
網本 俊裕

網

本のミスタードーナツ勤務歴は、学生時代のアルバイトを合わせる

と長年月に渡る。大学を卒業し、当社で13年に渡り製造・販売と店舗運営に携わってきた網本は、一度は「別の業界にチャレンジしたい」と異業種への転職を決意した。しかし、転職後改めて当社の経営理念「顧客感動満足提供業」に共感し、復職の道を選んだ。様々な力をつけ、異業種での経験を感じた今後の目標を聞いた。

アルバイトの経験が 大きなご縁に

2000年代初め、奈良県で大学生生活を送っていた網本は、友人と共に約1年半ミスタードーナツの店舗でアルバイトをしていた。大学卒業と同時に、広島県の実家へ戻り、地元の就職先を探してい

たとき、目に留まった求人がミスタードーナツだった。それがニッシンコーポレーションとの出会いとなり、下関市内で当時運営していた下関山の田ショップに配属され、社会人生活をスタートさせた。

離れて身に沁みた 「顧客感動満足提供業」と 人の成長を 大切にする姿勢

下関山の田ショップで研修をスタートし、お客様対応や販売など基本的なことからスタッフの教育など様々なことを学び、経験を積んだ。その後、五日市駅前ショップ、下関山の田ショップ、アルパーク天満屋ショップで各数年、店主を務めたのち、入社11年目に、SV（スーパーバイザー）に昇格した。より関わる業務や指導の幅は広がってきたが、SVになって2年ほど経った頃、網本の心に「他

の業種にもチャレンジしてみた
い」という挑戦心が芽生え、異業
種への道を選んだ。

網本が次に選んだ道は人材派遣
会社の営業職。ニッシンコーポ
レーションではお客様が求める安
心安全の商品を提供すること・そ
の上で満足を超える感動を生み出
すことに尽力してきたが、人材派
遣会社では、「人」がメインの業務
に大きく変わったことによって、
改めて自分が挑戦したかったこ
と、やりたかったことを考え直す
きっかけができ、「店舗運営の面白
さ、人財を育成することのやりが
いをもう一度味わいたい」と思う
ようになったという。



その想いを胸に「顧客感動満足
提供業」をさらに体現するべく再
スタートをきったのだ。

時代に合った指導や 接し方を心がける日々

以前勤務していた時に、新店
オープンの店主を任された経験は
今も活かしている。教育の成果が実
り、スタッフが成長した状態で
オープン初日を迎えられたこと
や、初日、初月の売上を達成でき
たときのあの喜びは忘れられな
い。「何事も一からスタートするこ
とに苦労は多いが、その分やりが
いも大きい」と振り返る。

現在は、ロードサイド・戸建て
型の祇園新道ショップで、ドーナ
ツの製造やスタッフの労務管理な
どの店舗運営全般を店主として任
されている。仕事とプライベート
のメリハリを大切にし、皆が意見
を出しやすい環境創りに尽力して
いる。最近では珍しいフリースタ
ンディングの店内は、主に車で訪

れるお客様で賑わい、20個以上の
大量購入も多いのが店舗の特徴で
あり、強みだ。

「ここで働けて良かった」 と思える店舗に

店主として掲げる目標は、社員、
アルバイトスタッフが「この店舗
で働けて良かった」と思える店舗
創りと語る。特に今後力を入れて
いきたい点はコスト管理・生産性
の徹底と向上である。そのために
は、適正な人員で運営することや、
年季の入った店舗の建物をこまめ
にメンテナンスしていくことが鍵
となる。日々のコストのかけどこ
ろを見極め、全体の大きなコスト
を下げることに注力していく。こ
のほか、製造面では、原価のコン
トロールも重要となると話す。

「もちろん教育も細やかに丁寧
に行います。当店は入社2年未満
と、経験の浅いスタッフが8割以
上を占めるため、サービス面では
他店に及ばない点も少なからず感



じています。他店の好事例を共有
し、自信をもってお客様対応がで
きる店舗創りを目指します。」

「新人スタッフが月日を経て一
人前に育っていく姿は、自身にも
大きな励みになる」と話す網本。
人財育成にも力を入れながら、未
来を見据えてさらに努力を続け
る網本の挑戦に期待が膨らむば
かりだ。

店舗 REPORT

麵場田所商店
新下関店

2023年(R5)8月OPEN 45席

店長
くるす みのる
末栖 穂さん

店舗の強み

2 023年8月のオープン当初は、ほとんどのスタッフが新人のため業務に慣れておらず、私がキッチンを担当しつつ、フォローに入ったり、指示を出したりと苦労しました。しかし、現在ではチームワークが完成され、「幅広い年齢層のスタッフ」という強みを活かし、お客様と円滑にコミュニケーションを取りながら接客をしています。



メンバー構成

アルバイトが22名、社員は私を含めて3名の25名で運営しています。高校生から50代までの幅広い年齢層のスタッフが働いています。平日はホール担当3名・キッチン担当2名、土日はホール担当3名・キッチン担当3名とホール・キッチンの両方を担当できるメンバーが1名で運営しています。

特色

本古来の食文化である『味噌』にこだわり抜き、全国各地に伝承される様々な味噌を使用した《味噌らーめん》専門店です。健康食でもある味噌を、唐揚げ、チャーハン、揚げ物にかけけるソース、餃子のタレなど、様々なメニューに使っています。なかには「味噌コーラ」というドリンクもあります。ほんのり味噌の風味がする爽やかなドリンクです。



注目スタッフ



注目スタッフ

にのみや けんしん
二宮 拳心さん

大 学生のアルバイトでホールを担当しています。週4～5日、夜20時から勤務。周りがよく見えていて、「ありがとうございました」「いらっしやいませ」と、しっかり声出しをしています。現在では、キッチンの業務を少しずつ勉強中。今後の成長を期待しています。

注目スタッフ

いとう のぶひろ
伊藤 信裕さん

週 5日、昼夜問わずフルタイムで勤務しています。ホール、キッチンどちらでもオールマイティに活躍。長時間勤務に助かっている部分も多く、今後のさらなる活躍に期待しています！



今後の目標！

「ラーメンと言ったら田所商店の味噌らーめん」と、お客様に一番に思い出していただくことが目標です。当店を選んで足を運んでいただいたお客様に、気持ち良く召し上がっていただくため、より接客のクオリティを上げ、店舗の環境づくりに注力したいと思います。



感

KAN

互いの気持ち・存在・立場が

応

NOU

感じ合い・交わり合い・応答し

道

DOU

互いが成長・発展するうえで

交

KOU

無形の形が行き交う

President
column

Vol.64

感応道交とは、仏と人間の気持ち・
また教えるものと教えられる者の
気持ちが通じ合い融合すること(仏語)
～全従業員の想いをひとつに～



あなたは何を探して 生きていますか？

先日、自宅のテーブルの上に、私が買ったものではない一冊の本「賢者の書」がありました。
何気なく手に取り読みはじめてところ、とても面白く引き込まれる内容でした。

「9人の賢者」が「主人公の少年サイド」に
《賢者になるための教えを説いていく》というストーリーです。

その中でも、私が最も印象的だった7番目の賢者の話のワンシーンを紹介します。

賢者が、主人公のサイドに話します。

「ここから少し離れた場所に、東のオアシスと西のオアシスがある。
それぞれのオアシスではルールが異なる。

東のオアシスには800人が暮らしている。
東のオアシスに住むためには、
ひとつのルールを守らなければならない。

それは、《**自分の幸せのみを切に願う**》こと。
ひたすら自分が楽しく、過ごしやすく生きられるように、
自分を幸せにしてくれるものだけを探して生きる。
それがルール。

東のオアシスにいる人々は、皆このルールに従って生きている。

一方、
西のオアシスは、200人の砂漠の民が住んでいる小さなオアシス。

西のオアシスに住むためのルールは、
《**他人の幸せのみを切に願う**》こと。

ひたすら他人が楽しめ、他人が過ごしやすく生きられるように、
他人を幸せにすることができることだけを探して生きる。
それがルール。

さて、どちらに暮らすのが幸せだと思うか？」

と賢者が問います。

「西のオアシスです」とサイドは答えます。
「その通りだ」と賢者はサイドに答えた後に理由を伝えます。

「なぜならば、東のオアシスに住めば800人の中で
自分のことを幸せにしてくれるようとするのは、自分1人しかいない。

しかし、西のオアシスに住めば、
自分のことを幸せにしてくれようとする人が200人もいることになる。」

いかがですか？

そして、この話を自分に置き換えて考えてみてください。

我々の会社は、
他人を幸せにすることを探している
西の《オアシス的な会社》でありたいと思います。

仕事はそれぞれに大変なこともあるけれど、
みんなで声を掛け合って助け合い、喜びを分かち合う、
そんなチーム作りができれば最高ですね。

そして、賢者はこうも言っています。

「人間が生きるこの世界にも、東と西のオアシスが存在する。
そして、人間は**どちらのオアシスで生きてゆくのかを自分で選択できる**。」と。

「自分を幸せにしてくれるものを探して生きる東のオアシスの住人にとっては、この世は思うようにいかない、楽しいことの少ない場所となる。

ところが、
他人を幸せにできることを探す西のオアシスの住人にとっては、
この世は、喜びに満ちた、楽しいことの多い場所となる」

と賢者は教えてくれています。

この本を読んで心がとても洗われ、清々しい気持ちになりました。
特に何も考えず、日々淡々と時間を過ごすのではなく、
私も《**周りの人を幸せにできることを探す生き方**》を
実践していこうと思います。

皆さんはどうですか？
《**他人を幸せにすること**》を
探して生きていますか？

それとも
《**自分の幸せばかり**》を
追い求めて生きていますか？



※画像はインターネットよりお借りしました

あけぼのファーム 高品質トマト



すみれ
寿美令

公式キャラクターが誕生しました!

寿美令トマトは
甘いだけでなく
普通のトマトの何倍
もの栄養が
あるのさ!!



キャラクター
すーちゃん

すーちゃんについては
改めて紹介させていただきます

今期初収穫は、10/23(月)!!
採れはじめの糖度は7度台ですが
今期はなんと8.7度!!!
とても甘くて美味しいです(^^)

贈答用としても大変喜ばれております♪♪

参考糖度: 土耕栽培 4.0 / 寿美令 7.6~12

最新情報はこちら//



商品一覧
取扱店舗
ふるさと納税
ネット販売はこちら



お問い合わせ先 ☎

あけぼのファーム
083-222-0022

ガーデン
マルシェ
Garden Marché

YouTube登録者数
91万人超え
園芸系YouTuber第1位の

《カーメン君》が
ガーデンマルシェにやって来る!



カーメン君 ▲ 清水店長 ▲

11/18(土)

防府店 10:00~11:00

下関店 14:00~15:00

カーメン君コラボ商品も販売予定です!

最新入荷
情報等も
SNSより
ご確認ください!



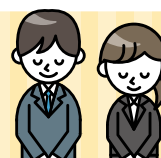
お客様の声

ご意見

麵場田所商店新下関店に
オープン当初に届いたクレーム

初日 21 時過ぎにうかがって、炙りチャーシュー麺をオーダーしましたが、チャーシューのトロトロ感が、自分が知っている田所商店のものとかかなり違う感じで味も染み具合が悪く、噛み切るのにひと苦労…。フライパンで味噌漬け肉を焼いたようでした。下関駅前店に時々、うかがっておりました。何度もトロトロチャーシューを味わい、それが良い感じと思っておりました。最近は少し足が遠のいておりましたので、調理基準が変わったのか、実は下関駅の店舗だけ特殊なら、それはそれでも納得します。そうでないなら改善なければチャーシューオーダーはないかなと思ってしまいました。

ご意見をくださったお客様に感謝し、
さらなる「顧客感動満足」を追求しましょう!



中村常務からのコメント



この意見を拝見し本当に驚きました。

お客様のご指摘は間違っていないからです。

田所ではマニュアルに沿ってチャーシューを店舗で丁寧に仕込みます。

しかし、本部より仕込み済みのチャーシューを仕入れることも出来ます。

パンで言うなら冷生地かスクラッチか。オープン当初は多くの集客が予測され、お盆という事もあり、本部仕入のスタートを決めていました。この判断は間違っていない。

事実、本部チャーシューのクオリティが低いとも思いません。このご意見は少しオーバーと思えますが、確かに違いは生じています。私も仕込んだチャーシューは美味しいと思います。

お客様は「違う」という事を伝えたかった、「下関駅前店の方がはるかに美味しい」と言いたかったのだと勝手に推測しました。

常連様の店舗愛って本当に凄くなって思いましたし、手間暇かける田所の良さがお客様に伝わっている嬉しさも感じました。



どのブランドもこだわりを持った商品、サービスがあります。

時代は効率に走っています。それは大事な事であり対応しなくてはなりません。だからこそ「こだわる部分」の選択をミスしてはいけないと改めて思う事が出来ました。

褒められた
で賞ダスキン幡生支店
船越 友美さん

称賛事例

ヘルスレントの末永さんからお掃除のご紹介を頂き、見積りりの機会を頂きました。
前にお電話した際にかなり高齢の方?と感じましたので清掃の資料を拡大コピーして説明資料をお持ちしました。「気遣いが嬉しいです」と喜んで頂きました。

本人コメント

お掃除のお見積りも依頼をいただき、お電話したところかなり高齢と感じられるお客様でした。ダスキンのお掃除内容のご案内資料は、文字が小さいものが多いと普段から感じていました。今回はお掃除のご案内をわかりやすくするため、資料を拡大コピーしてお持ちしました。お客様からは「お気持ちが嬉しいですよ」と言っていただけました。表彰ありがとうございました。

褒められた
で賞ダスキン日進黒崎営業所
荒木 滉正さん

称賛事例

レンジフードクリーニングで伺ったお客様にて IH ガラスの焦げつきが気になり作業箇所には含まれていませんが簡単に拭き掃除を行いました。作業後に確認して頂いたところ「私じゃ取れなくて、メーカーの方に依頼して買い替えを考えていました。新品のようにして頂いてありがとうございます。」と大変喜んでいただけました。

本人コメント

この度は、表彰して頂きましてありがとうございます。せっかくレンジフードが綺麗になったのに IH ガラス面だけ汚れており見栄えが悪くとても気になった為作業箇所には含まれていませんでしたが簡単に拭き上げを行いました。結果的に大変喜んでいただき顧客感動満足を実施できたのではないかと思います。新入社員の方々にも当たり前に同じ事が出来る様に指導していきます。この度はありがとうございました。

10/21(土)

環境衛生事業部より報告です！

10/28(土)

《中期経営計画 社員合同会議》を
開催しました！

貞友常務よりコメント

社員合同会議お疲れ様でした。スタッフ間のコミュニケーション・中経進捗の共有・教育及び生産性向上を目的に今期より年2回実施していきます。
生産性テストは今後も実施していきますので、前回の内容を復習してください。皆のレベルアップを期待しています。

《ダスキン 組織員合同ミーティング》を
開催しました！

貞友常務よりコメント

49 期組織員合同ミーティング楽しんでいただけましたでしょうか。新たな仲間を迎えて 3 年半ぶりに開催できた事、皆さんと笑顔でお会いできた事をとても嬉しく思います。今後も継続して開催できるよう、皆さんも活動よろしくお祈いします。来期もたくさんの方の参加をお待ちしております。



抽選会 1 等



抽選会 2 等

新入社員紹介

新しく入社した
社員を
紹介します！ダスキン末武中支店
上野 恵美さん

2023 年 4 月 16 日入社

これまで飲食歴が長く、このような職種は全くの未経験ですが、お客様の立場になって考え、提案出来る社員になり、1人でも多くのファンが出来るよう、日々努力していきますので、皆様宜しくお願いいたします。

人事異動

2023年11月1日付

ミスタードーナツシーモール下関ショップ

店主就任 松尾 瑞穂さん

社内報「Be Moved」アンケートのご回答をお願いします！

毎月発行しております社内報も皆様のご協力により60号を越える発行数となりました。ご多用のなか対応いただき、誠に有り難うございます。改めて御礼申し上げます。

ニッシンホールディングスグループで唯一従業員全員が目にする社内報♪是非皆様の声も反映したくアンケートのお願いです！

《こんなコーナーあったらいいな》など皆さまの要望を募集いたします！

是非お手元の携帯電話よりQRコードを読み込んでいただき、お気軽にお声をお寄せください！
沢山のメッセージをお待ちしています！



アンケート回収期間は11/30(木)まで！



絶えず前進し、人々の心を動かし続ける
そして、日本中、世界中の人々に感動の渦を巻き起こそう

株式会社ニッシンコーポレーション

社内報「Be Moved」vol.64

2023.11.10発行

編集担当：経営管理部 藤川

recruit@nissincorp.com

社内報に対するご意見・ご要望がありましたらお知らせください

