



Be Moved



フードサービス事業部
大阪王将北九州黒崎店

竹下 幸介

2

015（平成27）年
に入社し、大阪王将
北九州黒崎店で調理

全般を担当している竹下は、中華料理一筋25年を超えるベテランだ。これまで培った経験を生かし、信念を持って厨房に立っている竹下に、仕事への想いと今後の展望を聞いた。

胸に刻んだ 料理長の言葉

高校卒業後、中華料理レストランに就職した竹下。覚悟はしていたが、料理人の世界は想像以上に大変だったという。常に時間に追われながらも、質の高い料理を提供することが求められる。新人の頃は、次々と入ってくるオーダーに追われ、仕事が雑になってしまいうこともあり、厳しく指導されることも多かったという。

当時、料理長からかけられた忘れられない言葉がある。

「レストランは料理を売っているの

ではない。お客様に良い時間と良い空間を提供しているのだ。そのためには、きちんとした料理を出さないと駄目だよ。」

当時はまだ若く、この言葉を真に理解することはできなかったが、年月を重ねるにつれ、身をもって実感するようになってきたという。

料理人としての 責任とプライド

30代前半の頃のこと、当時の勤務先店舗にお客様から「家に来てほしい」と電話が入った。店長として店を任されていた竹下は、一人でお客様のご自宅へ向かった。

お話を伺うと、数日前に店内で食事をしたが、その時の料理の見栄えが悪く、味も良くなかったという。お食事をされた時であれば作り直すこともできたが、その場ではひたすら謝ることしかできなかった。

「お客様からへ時間がもったいなかつ

た。時間を返してほしい」と言われ
ました。そのとき、新人の頃に料理長か
ら言われた『時間と空間を提供してい
る』ということが、胸にストンと落ち
た気がしました。」

おいしいものを気持ちよく食べた
いと思いい、来店してくださったお客様
に、満足していただくどころか、不快
な思いをさせてしまった…。お客様お
一人おひとりの貴重な時間を預かっ
ていることを思い知らされたのだ。さ
らにその時にお客様からいただいた
お言葉も、心に深く刻んでいるとい
う。それは、へあなたが提供するもの
で、人を生かすことも殺すこともでき
るのだよ」という言葉だ。



「この言葉は私にとってものすごく
重かった。食中毒で人が亡くなること
もあります。料理人という仕事は、こ
れまで自分が思っていたよりもはるか
に責任がある仕事だという現実を突き
付けられました。」

そして、ニッシンコーポレーション
に入社した際の研修でも、同様の指導
を受けた。どんなに忙しくても丁寧な
仕事をするよう、さらに心掛けるきつ
かけとなった。

心地よいお食事の時間を 過ごしていただくために

大阪王将北九州黒崎店は、お客様か
ら厨房が見えるオープンキッチン。お
客様の反応がダイレクトに伝わって
くるこの環境は、「おいしかった」「ごち
そうさま」という嬉しい言葉をかけて
いただくこともあれば、直接クレーム
を受けることもある。

『レストランは時間と空間を提供し
ている』という言葉はその時どきで思
い出し反芻している竹下は、長い年月
をかけ、ようやくその言葉の意味を理
解できるようになってきたという。

「沢山作っていると単なる作業にな
りがちです。ですが、提供しているも
のの一つひとつが大切なお食事。お客
様は楽しい時間を過ごしたくて来店さ
れているのです。丁寧に、見栄え良く
作ることにこだわりたいと思います。」

そして、多くの飲食店から自店を選
び、足を運んでいただいたお客様に気
持ちの良い時間や空間を提供すること
は、自分ひとりで実現できるものでは
なく、店舗に携わるスタッフ一人ひと
りの意識が大切だと思っている。その
ためには、自分が作る料理だけでなく、
他のスタッフにも目を配り、お客様が
気持ちよくお食事をされるような店づ
くりを指導することも、竹下自身の重
要な役割だと思っている。

人の手が生む温かさを 大事にしたい

北九州黒崎店は年間売上1億円を目
指している。竹下自身の目下の目標も、
店の売上の達成だと話す。そのために
北九州黒崎店従業員全員の気持ちを盛
り立てて店長をサポートすることが、
自分の仕事だという。



そしてもう一つ、竹下にはある想
いがある。注文がタブレット形式になっ
たり、調理ロボットが導入されたりす
る昨今だが、「人の手」をかけることを
これまで以上に大事にしたいと考えて
いる。

「レストランにはレストランにし
か果たせない役割があります。機械化が
進めば効率は上がりますが、最後は人
の手で仕上げたい。そのひと手間に価
値があると、私は思うのです。」
どこまでもまっすぐな職人気質の竹
下は、これからもお客様に最高の時間
と空間を提供するため、厨房で腕を振
るい続ける。

店舗 REPORT

R Baker
えきマチ1丁目折尾店
2023年9月オープン
イートインスペース 25席



店舗の特色

▲サラダセット

店長

いわさき しょうこ
岩崎 様子さん

メンバー構成

私 を含めた社員4名と、パート・アルバイトが29名の計33名で構成されています。ホールが22名、キッチンが11名に分かれており、女性が多い店舗です。人数が多いので、LINEグループを活用して細かいことでも全員と共有するようにしています。

店舗の強み

折 尾駅高架下という立地のため、電車待ちの方にも多くご利用いただいております。あとは学生のお客様も多くいらっしゃいますので、今後は同じ学生であるアルバイトの方々のアイデアを取り入れ、より客層にマッチしたメニュー

を作っていきたいと考えています。当店は、従業員が考えたメニューを採用できるところも強みの1つ。折尾では「かしわめし」が名物ということもあり、限定メニューとして「かしわめしパン」も販売しています。

▲かしわめしパン

今後の目標

幅 広い層のお客様を増やするために、いつでも気軽に来店していただけるような店にしていきたいと思っています。そのための鍵となるのが、従業員の皆さんからのアイデア。普段の業務でしっかりコミュニケーションをとりながら、意見やアイデアを広く集め、よりよい店づくりに活かしてまいります！

北 九州市八幡西区のJR折尾駅高架下に今秋オープンした商業施設「えきマチ1丁目折尾」内の店舗です。メインで扱っている商品は天然酵母と米粉を使ったパン。イートインスペースでは、店頭販売のパンやドリンクはもちろん、専用のセットメニューもご提供しています。開店から11時まではモーニングセット。トーストを3種類からお選びいただくことができます。11時から15時までは焼き立てをご提供しているパンピザセット。その他、終日提供となるRベーカーセットもあり、こちらはパンとサラダ、スープ、ドリンクのセットです。

注目スタッフ

いわもと
岩本 あずささん

新 入社員の1人である岩本さんは、ホール担当です。アルバイトスタッフと積極的にコミュニケーションをとっており、親しみやすい人柄でありながら、節度はしっかりとわかまえる。そうした、ちょうどいいバランスで接してくれています。何かわからないことがあれば聞いてくれますし、現場を安心して任せることができます。

注目スタッフ

おくだ ゆいな
奥田 唯菜さん

奥 田さんも岩本さんと同じく新入社員。今はキッチン担当として、いくつもあるパンの成形を覚えている最中です。覚えようとする気持ちが強く、アドバイスもどんどん吸収しています。とても気が利く方で、たとえばクリスマスに向けて彩りのある商品を出したいと言えば、新商品のアイデアを出しつつ作り方まで調べてくれました。

お二人へメッセージ

2人ともオープニングスタッフとして今年入社したばかりにもかかわらず、仕事を覚えるスピードが早く驚かされます。アルバイトの方と同時期のスタートでありながら、社員という立場をしっかりと自覚して、必要なことを素早く吸収し、オープン前からスタッフを教える役割を担ってくれました。厳しいことを言うときもあるのですが、2人にはいつも本当に感謝しています。



グランドオープン日の記念撮影

▲RB本部 小沼執行役員

▲河野社長

RB本部 谷兼執行役員▲

▲中村常務

▼RB 廣谷社長

▼RB本部 基岡SV

▼RB本部 八道SV

感

KAN

互いの気持ち・存在・立場が

応

NOU

感じ合い・交ざり合い・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.65

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～



自らを寄せていく

先日テレビを見ていたら、2021年に世界自然遺産に登録された奄美大島の特産品である《大島紬》の特集が放送されていました。



《大島紬》は、鹿児島県南方にある奄美大島を発祥の地とする絹織物で日本の伝統工芸品に指定されており、フランスの「ゴブラン織」、イランの「ペルシャ絨毯」と並び、世界三大織物の1つとされています。

奄美大島は17年前に訪れたことがあるため興味深く見ていたのですが、詳しく話を聞けば聞くほど奥が深く、いつの間にか内容に引き込まれました。

《大島紬》は、織る前に糸を染める先染めを行います。その糸の染色方法は「泥染め」と言われる方法で色付けされており、世界で唯一、奄美大島だけでおこなわれている天然の染色方法です。

泥染めは、「シャソンバイと呼ばれる木の染料」と「泥田の中にある鉄分」との化学反応で色をつけていくらしいのですが、その方法を紹介します。

1. シャソンバイを16時間煮込む
2. 1週間ほど寝かせて発酵させ染料を作る
3. 純白の絹糸を染料に繰り返し揉み込み変色させる
4. 風にさらす
5. 泥田で鉄分と化学反応を起こさせる
6. 絹糸に付着した泥を近くの川で洗い流す
(化学結合を85回以上繰り返し染色することにより、色落ちしないで深く光沢のある渋い黒色に染まる)



全て自然を利用した、天然の染色方法です。

天然だからこそ、作るのに膨大な時間と手間がかかるのだそうです。

これだけの時間と手間がかかるからこそ、他では真似できないような素晴らしい色合いが出るのでしょう。

泥染めをされている方が、インタビューでこう答えていました。「水、風、土、火とか、どこにでもある要素を用いるというのは、《そこに人が合わせていかなければならない》と作業していて常に思います。

コントロールできないから、僕らがそこに寄せていくことが一番の仕事だと思っています」

この言葉に惹きつけられました。

これは、人間関係にも通じることではないかと感じたのです。

他人を変えたりコントロールすることはできません。

そうであるならば、**その人、その人の持っている良いところや長所を見つけ、引き出し、そこに自分を寄せていくことで、人と人との化学反応を起こすことができるのではないか。**

大島紬では、今まで考えもしなかった、思いもしなかった色が出るように、**我々人間も、思いも寄らない発想や知恵が出せるようになるのではないだろうか。**

そして、その化学反応を起こすには、手間もかかるし、時間もかかること。人と人との関わりだから、面倒なことも沢山あるかもしれない。

しかし、『**手間と時間をかけた分、化学反応が起きた時には、他が真似できないような力を発揮できるようになる**』と言っているように聞こえたのです。

何か新しいものを創り出したりかたちにするときには、自分の気持ちを相手(第三者や仲間)に寄せていく事が大切という事。



大島紬の特集を見て、私はそんなことを考えました。

※各画像はインターネットよりお借りしました

ガーデン
マルシェ
Garden Marché

下関店 防府店

最新情報は
こちら



11/18(土) カーメン君
「園芸に関するトークショー」
盛会にて終了しました!

あけぼのファーム

ハウスを飛び出して
“初マルシェ”
大盛況の報告です!

しもマルのマルシェ

11/12
日



400食以上の試食をしていただき、「甘い!!」「美味しい〜!!」「どこで買えますか!!」etc. とても嬉しいお言葉をいただきました。ご試食やお客様の生の声が聞くことができ、本当にいい経験をさせていただきました♪

好評販売中です

高品質トマト 寿美令

お問い合わせ先 ☎ 083-222-0022

最新情報は
こちら



クリスマス お正月 も
緑やお花を取り入れて
みませんか?

▼ 昨年の参考写真
です



御祝やプレゼントだけではなく、お歳暮などでも喜ばれています♪

公式キャラクター すーちゃんをご紹介します!

寿美令トマトは甘いだけじゃなく何倍もの栄養があるのさっ!

特徴

- ・いたずら好き
- ・時々やばい問題を起こす
- ・野菜や果物は苦手だが、寿美令トマトは食べられる
- ・着物を着ているが令和生まれ
- ・話すのは被り物の方

寿美令トマトのハウスにいつの間にか住み着いた座敷わらし!



こんないたずらを...!

- ・収穫中に転がったトマトを収穫カートの前に置く
- ・収穫前のトマトを隠しておいて、収穫後の通路に転がす
- ・ふだん鍵をかける扉に鍵をかける
- ・夜中にブレーカーを落とす(やばいやつ!!) etc

お客様の声

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!



称賛

● 環境衛生事業部

末武中支店シャトル中村千紘さんへ
お客様から称賛のお言葉をいただきました

2か月前の浄水器のレンタル時に私(奥様)が骨折していたのを見て、声を掛けてくれました。またその際に泥だらけの野菜を見て忙しい中、キンピラ用にゴボウとニンジンカットして頂き、本来の仕事では無いにも関わらず対応をしてくれて本当に感謝しています。7年前から担当になってくれていますが、時間指定して厳しい言葉も言いましたが、これからも宜しくお願いします。

本人のコメント

担当になった当時から時間に厳しいお客様で正直このまま担当を続けられるかどうか悩んだ時期もありました。でもお客様が骨折されて大変な状況を見て、思わず行動に移していました。前回身内の不幸事があり、他のシャトルさんに代行を頼んでの今日レンタル時に、お客様から高価なお線香を頂戴しました。この瞬間、お客様と心が触れ合ったと感じ本当に嬉しい気持ちでいっぱいでした。これからも頑張ります。

貞友常務からのコメント



このお話を聞いて、「ハーティさん」という言葉が頭に浮かびました。「ハーティさん」と

いう言葉の意味には、「お仕事を通して、ハート(気持)をお届けしながら、お客様との関係を深めていきたい」という願いも込められています。気持ちがあっても、言葉にしたり行動を起こしたりしないと相手には伝わりません。また、気持ちのこもっていない上辺だけの行動では相手の気持ちを動かす事はできないでしょう。日々の業務の中で「お客様との心の触れ合い」を感じる事はそうそうある事ではありません。中村さん、とても良いお話をありがとうございました。これからも気持ち込めて行動に表していきましょう。

※ハーティさん=ダスキンの商品や情報をお届けする地域のお客様係です。

社内トピックス

ダスキン末武中支店 渡辺さん

DUSKIN ケアサービス
喜びのタネをまこう

テクニカルコンテスト 全国大会 第2位入賞!!!

11/10 (金)
ダスキン本部にて
開催されました!!



コンテスト内容 レンジフードクリーニングを制限時間40分で実施。資器材、クロスの扱いや、脚立の立て方などの要素を細かく採点されます。



(前列右から2番目) 渡辺さん▲

森本支店長コメント 全国から約 80 名がエントリーし、中四国地域大会を《1位》で通過した渡辺さんが、見事全国第2位の成績を収めました！渡辺さんは一番若い参加者で、ほかにはベテラン勢が揃い踏みだったそうです。渡辺さんいわく、「レンジフードクリーニングは経験数でいえば決して多くはなかったため、今回2位をいただいたことは自分自身納得がいき、満足をしている。」とのこと。「サービスマスターの梶原エリマネージャー、前任のエリマネからも称賛のお言葉を頂き、今後も更なる活躍をすることを期待している！」と熱く激励されたと報告を受けました。

本人コメント

中四国地域大会から全国大会まで、多くの方が応援してくださり、特に末武中支店スタッフの皆さんには、お仕事を代行して頂いたおかげで無事に参加出来ました。本当に感謝をしております。今後も精進しながら、多くのことに貢献したいと思っております。

宣言通り (社内報G2号掲載) 見事上位を獲得！おめでとうございます!!!



プロのおそうじ

ServiceMASTER

(前列右端) 渡辺さん▲

新入社員紹介

新しく入社した社員を
紹介します!



はじめまして。私はグエン ティ タムです。ベトナムからきました。このようなお店で働くのは初めてです。仕事はとても面白くて、スタッフも明るく、気さくな方ばかりです。面白いことをたくさん学べます。頑張ってお習得していきたいと思っております。日本人の働き方、日本語を勉強します。

ミスタードーナツゆめシティショップ
グエン ティ タム
NGUYEN.THI.TAMさん

2023年10月1日入社



これまで様々な職を経験して参りました。転々としてきたとも思っています。このたび受け入れてもらった恩に報いること、そして自らの成長のため、頑張る所存です。

ミスタードーナツ
シーモール下関ショップ
長松 滉大さん

2023年10月25日入社

社内報アンケートへのご協力、誠にありがとうございました!

ご多用のなか、社内報制作、またこの度はアンケートにご協力いただき、ありがとうございました。皆さんのお声を参考に制作に生かしてまいります。今後共、宜しくお願いいたします。先んじて皆様にもアンケート結果の一部を共有いたします。

社内報によって起きた「変化」 ※一部抜粋

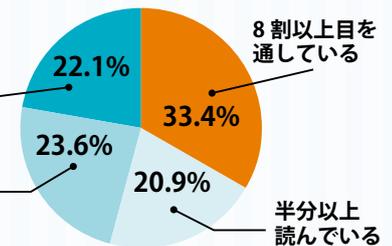
- 他の職種の方達や部署の人達の頑張りを知れて、自分も頑張ろうとすごく励まされています。また、同じ支店で一緒に働いている仲間が登場するのも嬉しいです。楽しみに読んでいます。
- 再入社された方をみてお帰りなさいって喜びました。
- 家族や友人に自社のお店をお勧めしたり、こんなお店を始めたよ、など話したりしています。

社内報の閲覧率

※回答率42.9%

一度も読んだことがない・未配布

過去数号は読んだことがある



- 気持ちがプラス思考になった ポジティブに考えられるようになりました。
- 朝礼で社長のコラムの話を例に、お客様への接し方について話をした。ためになった。



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.65

2023.12.10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