



vol.75
令和6年10月号



株式会社ニッシンコーポレーション
社内報

フードサービス事業部

大阪王将
北九州若松店

Atsushi Tanaka

田中 篤



担当業務

調理業務、仕込み等キッチン内業務、接客、シフト作成等店舗運営全般



学生時代に打ち込んだこと



工業高校の機械科に入り、工場に勤めるつもりでしたが、アルバイト先の飲食店がとても楽しく、現在に至るまで飲食業に勤務してきました。

高校が男子校という事もあり、アルバイト先の女の子との会話が楽しいという、



とても健全な理由でアルバイトに打ち込み、夏休みのお給料は10数万円頂きました。当時時給は500円でした。



入社前のこと

前職も飲食店、焼肉屋で勤務していました。主にキッチン内での仕込みや調理業務に携わっていました。現在も生肉を扱う為、どうしても食中毒の危険性が高い業種でもあります。その時の経験を生かせる様に、予防の徹底の大切さを全従業員と共有し、安心・安全な食をお客様にお届けしたいと思っております。



入社(応募)経緯

コロナ等の影響により、勤めていた店舗が閉店しました。たまたま大阪王将黒崎店の前を通った時、席を待つお客様が沢山いるのを見て、忙しい店ならば求人募集してるのではないかと思い応募しました。



こんなところがすごい&改善ポイント

情報の共有を大切にしている所が良いと感じております。

上司からも勿論いただけますが、咄嗟の時には他店舗の従業員からも

情報やアドバイスをもらい、有難く感じております。自分だけからの視点では気付かない部分もありますので、非常に助けていただいています。

Q

A



失敗体験から得た学び

無くしたいミスの1つに、お持ち帰り商品の間違ひがあります。店舗内での商品ミスは最短の時間で対応出来るのですが、お持ち帰りの場合お客様にお届けするまでに、お待ちいただく時間が長くなってしまいますので、大変申し訳なく思います。

「急がば回れ」の心構えで、しっかり商品確認を従業員間で連携し、ミスを無くしていきます。



フードサービス事業部

大阪王将
北九州若松店

たなか

あつし

田中 篤

入社以降

思い出に残っている仕事

入社し大阪王将の店舗で働くまでは、中華料理に携わった事はありませんでした。最初は鍋もキッチンと扱えず調理の難しさを凄く感じた事を覚えています。多くの方に教えていただきながら経験を積み、今年の2月に大阪王将本部の研修に参加させていただきました。

試験を経て調理スキルを向上させる事が出来ました。10日間の研修でしたが改めて大阪王将の商品へのこだわりや想いを知る事が出来、大変貴重な経験をさせて頂きました。



趣味やプライベートの過ごし方

最近は、子供とよく近隣のラーメン屋さんを食べ回っています。大好きなラーメンを食べ家に帰って晩酌をし、英気を養っています。



仕事に対する意気込み・想い

飲食業での勤務しか経験がなく、他業種の事はわかりかねますが、飲食店で働くことは決して楽な事ではないと感じています。その中で働いてもらっている従業員全員に楽しんで仕事に取り組んでもらう。何より自分が1番楽しく仕事に取り組んでいきたいと思っています。そうすることでその先に、顧客感動満足を提供出来る店に成るのではないかと考えております。

目標

全従業員が楽しく仕事をする事です。

働く環境や待遇など、その為にする事は沢山ありますが、まずは自分自身が1番楽しく仕事に取り組み実行していく。お客様だけでなく、従業員からの目線で見ても魅力がある店を目指していきたいと考えております。従業員が楽しく仕事している店は、きっとお客様も楽しくお食事してもらえる店なのではないかと、感じております。



店舗REPORT



VANSAN 山口湯田店

令和5(2023)年4月OPEN 座席数 64席
営業時間 11:00~23:00

メンバー構成
社員1名、パート・アルバイト29名
R6.9現在

事業・店舗の強み

VANSANの強みとしましては、様々なニーズに対応した料理を季節によって変えながら、のせ放題などのエンターテインメント性のあるサービスを行い、常に感動創造を行っています。店舗の強みとしては、各スタッフがしっかりしており、料理、サービスのクォリティは事業の中でも高いレベルで保たれていると思います。

事業・店舗の特色

「家族で行ける本格イタリアン」をテーマにしており、キッズスペースの設置やお子様におもちゃをお渡しするなどのサービスを行いながらも、パスタの麺は自社製の生麺を使用、ピッツァは世界一の職人に監修をしてもらい、クォリティの高い料理を提供し、幅広いお客様からの支持を得ている業態です。店舗の特色としましては、スタッフの自主性を伸ばす教育をしており、各スタッフによっていい意味で違ったサービスを受けられる楽しいお店と感じております。

注目staff

オープニングから勤務しており、接客能力、運営能力共に高いスタッフです。また、良く声を通り、店内に活気をもたらしてくれています。

Miu Matsumori
松森 美羽さん

松森さん同様、オープニングから勤務してくれています。接客、調理業務共にクォリティの高いものをお客様に提供してくれています。明るい性格からVANSAN山口湯田店の中心的な存在です。

Asami Matsukawa
松川 麻美さん

今後の目標

湯田のイタリアンといえば
《VANSAN》と言われるような
お店にしたいです。

【所在地】 山口県山口市湯田温泉6-8-3
【TEL/FAX】 083-902-2044

店長

Taichi Wada

和田 太一
さん



PRESIDENT COLUMN VOL.75



KAN NOU DOU KOU
感心道交

感心道交とは 仏と人間の気持ち・または教える者と教えられる者の気持ちが通じ合い融合すること
～全従業員の気持ちをひとつに～

ととのう

私の趣味のひとつにサウナがあります。30年以上前にこの楽しみを覚えてからは、定期的に通い欠かすことはありません。残念ながら下関にはサウナ専門店が数年前に無くなりました。それからはもっぱら温浴施設内のサウナを利用しています。



数年前から続くサウナブーム。芸能人や著名人が「サウナー」を公言し、サウナをテーマとしたTVドラマ「サ道」もヒットしました。ブームとともに「ととのう」という言葉も浸透しました。

ここでいう「ととのう」とは・・・
サウナ→水風呂→外気浴(休憩)を3回繰り返すことで訪れる快感トランス状態のこと指し、サウナハイやサウナトランスとも云われている

脳と身体を効率的に良い状態にする(=ととのう)ことは、仕事のパフォーマンス向上にも有効とのこと。

医学的な根拠は不明ですが、私を感じるに、サウナに入った日は、脳の疲労がとれ頭がクリアな感じがして睡眠の質が良くなるというか、いつもよりぐっすり眠れるのです。

サウナに入り、水風呂に浸かり、そして外気浴。私は特に外気浴のときが一番「ととのう」感じがします。この「ととのう」という表現が、とてもしっくりきます。この言葉の表現の上手さに感心させられています。

先日もある温浴施設で外気浴をしていると、20代の3人組が「やっぱりサウナ入るとストレス発散できるわ～」と話していました。そうか！「ととのう」≒「ストレスの解消」なのだと感じました。気持ちのいい状態で、身体や脳をリラックスさせる事でリフレッシュできるのだと。

人間は大なり小なりストレスを感じて生きています。もちろんストレスすべてが悪いわけではなく、ストレスには、気力を高め、明晰さを増し、状況をより正確に把握できるようにする効果もあります。障害を克服する過程で自信を強める効果もあるとも云われています。過度な部分を「ととのう」ことで和らげ、リセットさせてくれているのだと思います。

皆さんにとっての「ととのう」は何ですか？

人によって様々な「ととのう」があると思います。ランニングや登山、ダンス・ヨガなど身体を動かすことの方もいるでしょうし、座禅や瞑想、写経、音楽を聴くことや歌うこと、自然のなかで過ごすこと、家族やペットと過ごす時間のなかで「ととのう」方もいるでしょう。

どうぞ定期的に「ととのう」時間をとり、心身のバランスを保ってください。

私は普段お酒をあまり飲まないのですが、サウナで「ととのった」後の、泡に包まれた金色の液体が吸い込まれていく時も爽快感がありますよ！

【編集後記】
調べてみると、サウナの温冷刺激によって脳内で分泌される物質により、鎮痛効果や気分の高揚・幸福感が得られ、ストレス緩和、うつ症状の改善・精神安定の効果があるという記述もありました。

しかし、何事も過ぎると問題が生じることもあります。例えばサウナであれば、適切に利用すれば前述の通り疲労回復が期待できますが、頻度が高すぎるとかえって疲れが取れなくなる可能性もあります。入浴時間やセット数がエスカレートすると、大量の汗が失われて脱水症状に近い状態になり、水分補給が間に合わないと血液がドロドロになり、血流が悪くなって疲労を感じやすくなる場合もあります。

どうぞご自身に合った“丁度いい加減”の「ととのう」時間を取られ、心身ともに健やかに過ごせますように。



あけぼの珈琲 下関店

AUTUMN

秋メニュー

販売開始しました



モンブランパイ



牛肉ときのこのこのパスタ



栗と紅ほのかパフェ



台湾カステラ



冷製タタン



秋鮭ときのこのこのパスタ



パンプキンスフレケーキ

皆さまのご来店をお待ちしております



Instagram

最新情報はこちら

【住所】 山口県下関市長府外浦町2-15

【TEL/FAX】 083-227-4448 【営業時間】 7:00~22:00

社内表彰 50期第2四半期 令和6(2024)年4月~6月

感動賞



お客様の声

特注のお客様よりお手紙をいただきました。

『いつもお世話になっております。6月29日 受け取り依頼した〇〇です。何度もドーナツの変更の電話をしても、とても親切な対応を下さって、嬉しかったです。ありがとうございました。スタッフさんのお名前を毎回聞いていたのですが、私に余裕がなくて最後まで覚えれず、、、すみません。ずっと同じ方が優しく対応して下さいました。また、ドーナツの依頼もすると思いますので、よろしくおねがいします。ありがとうございました。頑張ってください。』



ミスタードーナツ 祇園新道店

網本さんコメント

日々の業務でお客様に喜んで頂けていることが実感できる内容でしたので、非常に嬉しく思います。

人事だより

支店長
就任

ダスキン 高須支店

Dadaki Kitajima

支店長 **北島 忠昭さん** 令和6(2024)年10月1日付

(旧) ダスキン日進 黒崎営業所 所長

店主
就任

ミスタードーナツ シーモール下関ショップ

Rena Morioka

店主 **森岡 滯奈さん** 令和6(2024)年10月1日付

令和6年9月産後・育児休業より復帰

異動

ミスタードーナツ 広島ステーションショップ

Mizuho Matsuo

副店主 **松尾 瑞穂さん** 令和6(2024)年10月1日付

(旧) ミスタードーナツシーモール下関ショップ 店主

新入社員紹介



ダスキン 幡生支店

Sayaka Kagawa

香川 清佳さん

6月に入社いたしました、香川清佳です。前職では接客販売をしておりました。事務職は初めてですが、みなさまとしっかりとコミュニケーションを取りながら、頑張っていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

令和6(2024)年
6月19日入社

旧 ダスキン日進黒崎営業所

ダスキン高須支店

10月1日(火) 移転開業

DUSKIN

ダスキン高須支店

ダスキンフランチャイズチェーン加盟店
株式会社ニッシンコーポレーション

GRAND OPENING



▲旧 ダスキン日進黒崎営業所

旧ダスキン日進黒崎営業所は昭和57(1982)年4月、株式会社ダスキンと福岡県に於けるフランチャイズ契約を締結し、北九州市八幡西区に開設しました。

また令和5(2023)年4月、有限会社やまさきより福岡県遠賀郡遠賀町の「ダスキンやまさき」の顧客譲渡を受け、権利義務全てをダスキン日進黒崎営業所にて継承し、事業を開始しました。
この度42年の歴史のある「ダスキン日進黒崎営業所」と「ダスキンやまさき」を統合し、北九州市若松区に移転。「ダスキン高須支店」として開業しました。



▲旧 ダスキンやまさき

所在地 〒808-0144 福岡県北九州市若松区高須東3丁目13-4
TEL 093-701-5666 / FAX 093-701-5669
フリーアクセス 0120-249639
営業時間 8:30~17:30



皆様のお手伝いのおかげで無事引っ越しを終えることができ、晴れて10月1日のオープニングを迎えることができました。
私自身責任者経験がまだまだ短いので色々ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますがスタッフに支えて頂きながら、活気のあるお店を創っていきたくと思います。

北島支店長
コメント



上期インセンティブ結果発表

チーム1位

個人1位

末武中支店
上野さん

末武中支店 村岡部長
幡生支店 村上さん
ヘルスレント 末永さん
矢原支店 坂本さん

4チーム中1位

環境衛生事業部

社員合同会議 を開催しました

10/5
(土)

グループに分かれて仮想店舗のアプローチからクロージングを行いました



司会を務められた熊谷店長よりコメントをいただきました

ほかの店舗の営業スタッフと意見交換ができ、有意義な時間を過ごせたと思います。得た知識をお客様に喜んで頂けるように皆さんの営業活動に活かしていきましょう。

上期振返り・下期の取組みの発表を個別に行いました

新入社員紹介



ダスキン
高須支店
園田さん



ダスキン
高須支店
園田さん



BE MOVED

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.75 2024.10.10発行

編集担当：経営管理部 藤川

社内報に関するご意見・ご要望がありましたらお気軽にお知らせください

掲載情報もお待ちしています

 recruit@nissincorp.com

