

**BE
MOVED**

vol.93
令和8年4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
下関長府店Son
孫 Sun (孙) Li Feng
立峰

平成19(2007)年11月入社



現在の業務内容について

私は調理師として、
厨房(キッチン)の日常業務を担当
しています。
食材の準備・調理、衛生面では定期
の清掃等が主な業務です。

出身地について

中国吉林省吉林市で生まれました。
内陸都市に属し、気温は北海道と
ほぼ同じです。

来日のきっかけ

生活環境を変え、生活の質を向上させたいと思いました。

入社(応募)経緯

入社前は、中国国内の飲食
店で働いていましたが、当時の環境に溜まり
たくないという気持ちがありました。そのため
に自分の視野を広げ、人生経験を豊かにしたい
と考えるようになりました。

そのような中で人材会社の推薦を受けて、ニッ
シンコーポレーションに調理師として在留資格
「技能」で入社し、働くことが出来ました。

2018年3月に永住権を取得されています

前職での実績やエピソードなど

前職である中国国内の飲食店では、実習生として働
きはじめ、一步一步着実に成長していきました。
時間は少しかかりましたが、その過程は自分にとっ
てとても充実したものでした。

調理の基礎や作業の流れを一つひとつ身につけ、任
される仕事も増えていきました。振り返ると、自分
でも大きく成長できたと感じています。完璧な変身
だと思いました。

入社後、自慢できる成果やこだわった仕事

入社当初は、「天津飯」と「チャーハン」各種をよく作りました。
天津飯は簡単と思いましたが、その中でも難しさがあり、失敗が多かったです。
短い時間の中で、玉子の柔らかさ・完璧な形・色の濃淡等を同時に確保する必要が
あるからです。当時の店長である蒲原SVの指導のもと、何度も練習して、ようやく
習得することが出来ました。



入社後の挫折経験や失敗体験など

入社後の最も大きな困難は「言語の壁」でした。料理に対して、お客様からの特別なお願い等の場合、自分とホールスタッフとの間で意思疎通が難しく、聞き取れないこと、聞き取れてもうまく表現できなかつたり、意味が正確に伝わらなかつたりして、誤解を生むことがありました。

その後、留学生のおかげで、メニュー上の全ての料理に中国語で注釈を付けました。漢字の意味が大体同じであるため、短時間で全て覚えることができました。当時の気持ちとしては、自分自身の原因で他の人に迷惑をかけてしまったことに、心から申し訳なく思っていました。

趣味やプライベートの過ごし方

時間があるときには、様々な野菜で花などを作り、料理を華やかに飾ることがあります。飾り切り(※)をすることによって、気分を爽やかにし、食欲を高めるほか、料理の特徴を引き立て、見た目を美しくくすることで食事の雰囲気を作り出し、価値を高めることができます。同時に、これは従事者の匠の精神の現れでもあります。

また、休みの時にはよく自転車でぶらぶらし、体を鍛えるようにしています。泳ぐことや歌を歌うことも好きで、常に友人と食事し、日常の面白いことを話します。

(※)野菜の飾り切りは、人参や大根などを花や縁起物の形に細工することで、料理を美しく見せ、食べる人を喜ばせる「おもてなしの心」や季節の移ろいを表現しています。

学生時代の武勇伝や打ち込んだこと

特にエピソードはありません。中学二年生の時に学校の運動会に出場したくらいです。長距離走の種目で、自分の強い意志力を通して、2位の成績を収めたことが学生時代の思い出です。

会社に対し、良いと思うところや改善すべきところ

特に改善することは思いつきません。

個人的な提案としては、大阪王将事業で新規出店を検討していただきたいです。その理由は、中華料理にはたくさんの強みがあると思っているからです。

- ①価格が手頃で利用しやすいこと
 - ②料理の量が多く満足感が得られること
 - ③見た目にも魅力があり、提供価値が分かりやすいこと
 - ④比較することで心理的なバランスが取れること
 - ⑤料理の種類が豊富、お客様に多くの選択肢を提供できること
- です。最も重要な理由は、我が社に十分な経営管理の経験があるということです。

仕事に対する意気込み・想い

自分の業務をしっかりと果たし、常に料理の品質を保証し、細かいところにも注意して、ミスを最小限に抑えます。お客様により良いサービスを提供し、お帰りの際に一人おひとりが「ごちそうさまでした！」と笑顔で言ってもらえるようにします。

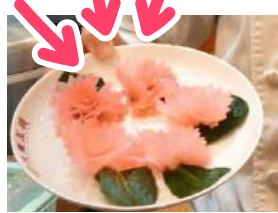
目標

生活リズムを整え、体力を早く回復させ、しっかりと日本語を学び、皆さんと一日も早く日本語で交流し、生活や仕事の楽しさを共有します。最終的に、日本語の達人になりたいです。

INTERVIEW
フードサービス事業部
大阪王将下関長府店

そん りふおん

孫立峰



拠点REPORT

ダスキン幡生支店 メリーメイド事業



リーダー
下村さん

岸本さん

【所在地】山口県下関市
棕野町3丁目12-19
【電話番号】083-233-0100
【営業時間】8:30~17:30

家事の代行

merry maids®



支店長
つほい やすとし
坪井 康敏
さん

事業・店舗の特色

一般家庭を中心に、

単なる掃除に留まらない「暮らしのゆとり」を提供する事業です。ニーズに応える多彩なサービスを展開しています。

- ・お掃除おまかせサービス
- ・家事おてつだいサービス
- ・おかたづけサービス
- ・グランサービス
- ・ライフステージ別プラン



幅広いサービスに対応すべく、パートスタッフ8名笑顔と元気で対応させていただいています。

メンバー構成

パート 8名 (内、直行・直帰 3名)

事業・店舗の強み

マネジャーの下村を中心に全員がキャリアも長く、サービスに関しても熟知しています。また、他事業部のサービスのご案内も都度おこなうことにより、お客様のお困りごとを解決！多くのお客様との信頼関係の構築を行って来ています。

STAFF 紹介

入社で15年目のベテランスタッフです。入社当時は、山口営業所（現、矢原支店）のメリーメイドで5年弱活躍していましたが、下関に引っ越しのため退職。経験・スキルがあるので幡生支店にヘッドハンティング？しました！現在は、家事お手伝いのメリーさんとして主に活躍しています。

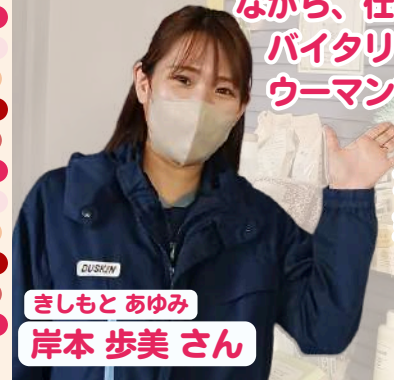
子育て世代、共働き世帯のお客様から信頼をいただいています。これから、も末長く頑張りたい存在です。



おおもり なおみ
大森 尚美さん

ご出産のための休職・一旦退職を経て、昨年8月よりまた、一緒に頑張ってもらっている、勤続9年のスタッフです。4人のお子さんの子育てをしながら、仕事や色々な事をこなす、バイタリティーのある、スーパーウーマンです。

今後も明るい性格を生かして、さらにお客様に好かれる存在であって欲しいです。



きしもと あゆみ
岸本 歩美さん

今後の目標

人材確保に尽きる！

人手不足のため、サービスマスターで行っているスポットサービスを、メリーで対応できるようにする！

目標売上、200万/月を目指す！
本部キャンペーンでの表彰！！



おしらせ

春のキレイ、欲張り割り！！

キャンペーン：4月1日～5月29日まで

対象サービス2カ所以上利用で総額から5%OFF

《同時開催》キャッシュレス決済、キャンペーン実施

4月1日～7月31日 1,500ポイント還元します！

皆様からのご依頼をお待ちしております。

PAスタッフ

募集中！

お時間・曜日等相談に応じます！

是非ご紹介ください！！！！



PRESIDENT COLUMN VOL.93

感応道交とは 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～

成長の実感

本社では毎日朝礼で、般若心経と経営理念を唱えています。この習慣は、当社の主要取引先である(株)ダスキン創業者の想い(※)に先代が共鳴しはじめたもので創業時から続いています。

その後、一人ひとりの予定や伝達事項を共有し、当日の朝礼当番が「職場の教養」という一日一話の朝礼用冊子を音読した後、個人的な意見を発表し、「今日の心がけ」というテーマを読み上げています。

先日、私の当番日は「成長の実感」というタイトルの内容でした。

その中には、

「人は何歳からでも成長できる」と書いてありました。

確かに、何か新しいことにチャレンジしている時は、それまで無かったものなどが、どんどん形になっていく様子や、出来なかった事が出来るようになっていく過程の中で、自身の成長を実感することができます。

しかし、このようにも書いてありました。

時には「先輩はこのようにやっていた」と前例を踏襲しようとしても、刻々と変わる状況のなかでは、うまくいかないこともあります。また、覚えなければならない事が次々と重なり、成長を実感する道のりは険しく感じるでしょう。

そんな時には、

《遙か先にゴールがあると考えず、日々の一步一步の積み重ねを意識することが大切》であり、
《その積み重ねこそが大きな成長につながる》

一日一日の成長は、感じられないかもしれませんが。しかし、一か月後、一年後には必ず成長しているものです。

大切なことは

「できなかった事が出来るようになった瞬間」を、自分自身も、そして指導する側も見逃さない事ではないでしょうか。

成長や成果の背景には、日々の小さな改善と努力があります。その積み重ねがやがて大きな力となり、結果として、人からの信用や信頼へと繋がっていきます。

私が新社会人として営業職に就いていた頃、上司からかけられた言葉があります。

「今はコップの中は空っぽかもしれないが、一日一滴明日も一滴…と、コツコツ努力していれば、そのうちコップの水はいっぱいになり、その次には溢れてきます。

溢れ出てくるようになってから、ようやく契約につながるものです。」

先の目的に沿った目標を定め、一日一日繰り返し積み重ねた人こそが、確かな成長を手にすることが出来るという事です。

成長とは、他人と比べるものではなく過去の自分と向き合うものです。

今日一日を振り返ってみてください。

あなたのコップの水はどのような状況でしょうか？

ちなみに、水は放っておくと蒸発してしまいます。だからこそ、日々の一滴を重ねていくことの大切さを感じます。そして、その積み重ねが、やがて大きな違いとなって現れてくるのではないのでしょうか。

※ ダスキンで朝礼・終礼時に般若心経が唱えられるのは、創業者の鈴木清一氏が京都の「一燈園」の思想に深い感銘を受け、会社を単なる利益追求の場ではなく、働く人の「人間修行の場」と考えていたため、朝礼にて経営理念を唱和し、般若心経を唱える習慣が生まれました。精神修養として、心を落ち着かせ、感謝と奉仕の心を養うことを目的としています。

GROUP COMPANY Topix



株式会社グリーンセンター日進



ガーデンマルシェ

Garden Marché

下関店 ☎ 083-248-2253 / 防府店 ☎ 0835-26-1187

[営業時間] 9:00~18:00



◆ Thank You ◆

母の日をはじめ、ギフトは是非
ガーデンマルシェをご利用ください！

寄せ植え画像は昨年のものです

最新の入荷情報等は各SNSでご確認いただけます

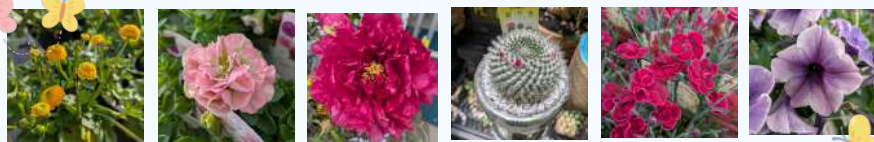


Instagram

x

YouTube

ホームページ



両店とも沢山の花や苗が入荷しています。

Follow US



あけぼのファーム



すみれ 寿美令



今期の生産・販売は早くも後半に入りました。
糖度・栄養価の高い自慢のトマトは、
特殊なフィルムを用いて土を使わずに作物を栽培する技術で、
ナノサイズの穴が開いたフィルムが水と養分のみを通し、
病原菌やウイルスを遮断するため、農薬を減らして高糖度・高栄養価のトマトなどが生産できています。

わたしたちが日々愛情を込めて成長を育み・収穫し、販売して下さっている店舗様に納品しています。



そんな作業のひとつコマを、Instagramに投稿しています！是非、フォローの上、リアクションをお願いします♪



Instagram

ホームページ



Follow US

春のお食事メニュー

Spring Lunch Menu



牛肉と菜の花の
アラビアータ 1,300円

菜の花と牛肉を使用して
ピリ辛のアラビアータにしました。
ピリ辛トマトソースと
ニンニクの香りがクセになるパスタです。

牛肉と菜の花の
バジルパスタ 1,380円

菜の花と牛肉を使用して
春らしい緑の映えるバジルパスタに
しました。
菜の花の緑と、バジルの緑に
フレッシュトマトの赤が綺麗なパスタです。



春のパングラタン 1,200円

人気のパングラタンを
今回は春仕様で仕上げました。
こんがり焼けたチーズの香りと
ホワイトソースの味わいに
春の味覚がプラスされた一品です。



セットドリンク
+プラス¥400

マークのドリンクの中から好きなものをどうぞ。

春の甘味メニュー

Spring Dessert Menu



贅沢フレジェ ¥800

フランスで苺のショートケーキと言えば、
このフレジェです。
苺をふんだんに使用した贅沢な一品です。

桃の春パフェ

¥1,300

季節のパフェ、
今回は桃をたっぷり
使用した香らしい
パフェに仕上げています。
パフェ好きな方へどうぞ。



オレンジシフォンケーキ ¥680

春の陽気の様な明るい
オレンジのシフォンケーキです。
フルーティな香りとオレンジピールで
大人の味わいに仕上げられています。



スイーツには
+400円でセットドリンク
を付ける事が出来ます。
マークの中から
お好きなドリンクをお選び下さい。



苺のグラスケーキ

¥700

グラスに飾られた
色鮮やかな
ショートケーキです。
満足感をこのつつ
スプーンで簡単に
食べられるスイーツです。



抹茶のバナナコッタ ¥660

甘さを控えたミルクベースに
抹茶の香りとほろ苦さを含ませた
大人向けのデザートです。

Hello
Spring

人事だより

新卒 新入社員紹介

初めまして。
大谷陽向と申します。この度社員と
して働くことになりました。
これまでのたくさんの失敗や経験を
活かし、人として少しでも早く成長
できるよう努めます。どうぞよろし
くお願いいたします。



おおたに ひなた
大谷 陽向

R Baker 広島LECT店

令和8(2026)年4月1日入社



大谷さんは、学生時代にR Baker広島LECT店でアルバイト経験を経て、この度、正社員として入社されました

4月に入り、第52期がスタートしました。

2月に行われた“中期経営計画発表会”で掲げられた3ヶ年のスローガンを共有致します。

◆当事者意識をもって結果を出す◆

従業員一人ひとりの力が、組織の未来を創ります。確かな成果を積み重ねていきましょう！

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

発行担当：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

