

**BE
MOVED**

vol.96
令和8年7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

PHAM NGOC CUONG

ファム・ゴック・クオン

令和5(2023)年2月入社

現在の業務内容

キッチンを担当しています。
キッチンの全ポジションができます。時々、ホールの手伝いもしています。



入社(応募)経緯

私はベトナムから参りました。
日本の礼儀正しい文化が好きなので、日本に来ました。
「日本の時間を守る習慣」や「おもてなしの文化」も好きです。理由は、人間関係が良くなると思うからです。
日本の学校で、日本語を学びました。
卒業後、調理師専門学校に通い、調理師免許などを取得しました。
学校では、中華料理が人気がありました。
初めて大阪王将の店に来たとき、みんなお互いに手伝い合っていました。
とても雰囲気が良かったので、自分に合うと思って応募しました。
採用されて本当に良かったです。



前職での実績やエピソードなど

前職は、学校を卒業して就職した会社なので、経験はほとんどなかったです。その分、様々なことを習うことができました。
とにかく、先輩たちの働き方を見習いました。
材料の保存方法や、水道・電気・ガスなど光熱費もどうやって節約できるなど、少しずつ経験を積み重ねて、習得することができました。

入社後、自慢できる成果やこだわった仕事

入社後は、皆んなが教えてくれて、手伝っていただいて、仕事に慣れることができました。感謝しています！
そして、特定技能2号を受験しました！合格するための目標を立てて、毎日忙しくても怠けずに勉強をしました。職場でも実践しました。連続して試験の日まで頑張りました。特定技能2号試験に合格できました。それは大きな成果です。本当に嬉しかったです！

入社後の挫折経験や失敗体験など

入社してまだ仕事に慣れてないときは、何回も失敗しました。失敗したときは、悲しい想いをしました。しかし諦めないで、自宅に帰ったあとも、「なぜ失敗したのか?」「どこが問題だったか」とうまくできなかった原因を振り返り、「どうしたら、うまくいくことができるのか?」と考えました。失敗から習って、ついに成功しました。

趣味やプライベートの過ごし方

時間があるときは、高いところに行って景色を眺めたりしています。他は、料理作ったり、ベトナムにいる家族と話したりします。



会社に対し、良いと思うところ

会社は、良いところがたくさんあります。たとえば職場の雰囲気が良いところです。働く環境が良いです。特別に外国人を差別することがありません。皆んな手伝ってくれます。

仕事に対する意気込み・想い

仕事に対しては、お客様は期待を持って来店しますので、心を込めて料理を作っています。お客様はサービスを使って満足して帰って欲しいです。

目標

今後の目標は一所懸命働いて、日本にいるうちに有名なところへ旅行したいと思います。機会があれば、沖縄に行きたいです。



2023年12月に結婚しました

2023年2月に入社後、12月にご結婚されましたが、ご紹介が遅くなりました。ベトナムでの結婚式のお写真を紹介させていただきます。



お祝いに来てくれた近所のお子さんと撮影





拠点REPORT

ガーデンマルシェ 防府店

Garden Marché

【所在地】山口県防府市
大字佐野字上自1387-5

【電話番号】0835-26-1187

【FAX番号】0835-26-3987

【営業時間】9:00~18:00

1970(S45)年1月「中国植木鉢流通センター防府店」OPEN
1981(S56)年3月「中国植木鉢流通センター」の呼称を「グリーンセンター日進」に改称
2015(H27)年3月店名を「グリーンセンター日進」から「ガーデンマルシェ」に改称し「ガーデンマルシェ防府店」を移転OPEN

私が紹介します
店長
やまね あつし
山根 温
さん



メンバー構成

社員4名・
アルバイト13名 合計17名

事業・店舗の特色

ガーデンマルシェ防府店は、山口県防府市にある大型の園芸店です。
花苗、野菜苗、観葉植物、多肉植物、洋ラン、ガーデニング用品、肥料、用土、植木鉢など幅広く取り扱っています。

事業・店舗の強み

専門店として幅広い品揃えがあり、品質の良い季節の花苗や他では入手しづらい観葉植物など、ガーデニング初心者から愛好家まで利用しやすく、植物の育て方相談などにも対応しています。
また、寄せ植えテラリウム等の講習・実演会などのイベントも開催しています。

STAFF紹介

YOUTUBEショート動画やTIKTOKなどのSNS配信をしながら、花苗の管理POPの作成などを行っています。

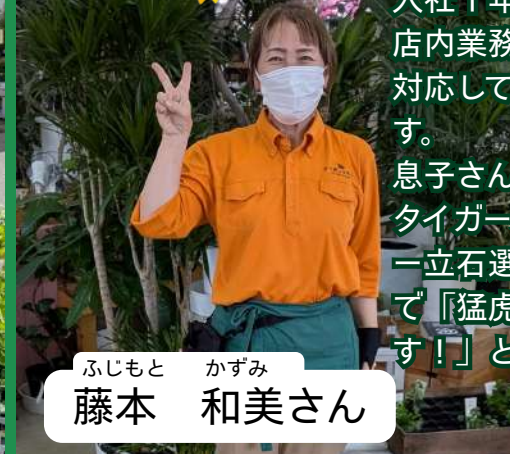
「22万のアコースティックギターを購入したのですが、いっこうに上達しない!」とのこと。

はだの さき
波多野 咲貴さん



入社1年ですが、事務・店内業務を臨機応変に対応していただいています。
息子さんの先輩、阪神タイガースの大物ルーキー立石選手の大ファンで「猛虎魂でがんばります!」とのこと。

ふじもと かずみ
藤本 和美さん



今後の目標

単なる園芸店ではなく暮らしを豊かにするグリーンライフの拠点となるべくSNS等での情報発信、講習会、イベント等も増やし、より広く認知されるお店を目指します。

FOLLOW US

Instagram



x

YouTube



TikTok

YouTube・Instagram・TikTokのフォローをお願いいたします!!!

また他事業所との、コラボ等、面白いアイデアがあれば是非お知らせください!

FOLLOW US!

ホームページ





PRESIDENT COLUMN VOL.96

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～

気づきが生む価値

7月を迎え、今年も折り返しの時期となりました。

半年を振り返ると、それぞれの店舗や事業所でさまざまな出来事があり、多くのお客様との出会いに支えられて今日があります。

今日（7月1日）本社のある下関では朝から雨が降り続き、警報が鳴り響くほどの大雨となる時間帯もあり、日中にもかかわらず薄暗い一日でした。昼食のため車で移動している途中、あるコンビニエンスストアの前を通りました。その店舗では、日中にも関わらずサイン看板に明かりが灯っていました。

その光景を見て、
《これがお客様目線の仕事だ》と感じました。

通常であれば、夕刻に自動で点灯するよう時間設定されているはずです。しかし今日は天候に合わせて、店長もしくはスタッフが手動で切り替えたのでしょう。素晴らしい考動です。この判断に、強い「当事者意識」と「お客様への視点」を感じました。

決められた時間やマニュアルに沿って運営することは基本であり大切です。しかし、その日の天候や周囲の状況を見て「今、お客様にとって何が必要か」を考え、行動に移すことには大きな価値があります。同じフランチャイズであっても、このような小さな判断の積み重ねが、お店の印象や信頼につながり、店長やスタッフの質の違いとして表れてくるのだと思います。

私たちグループは、様々な分野で事業を展開していますが、共通している使命があります。

それは、【人の暮らしをより豊かに、より快適にする】ことです。

美味しい食事を提供すること、清潔で心地よい環境をお届けすること、花や植物を通じて心を豊かにすること。

そして、墓地やお墓の提供を通じて「心のよりどころ」をつくり、「無縁社会の防止」という大きな社会貢献を果たしています。

その先には、《お客様の笑顔》があると思います。

フランチャイズ事業では、決められた品質やサービスを守ることが重要です。

しかし、本当にお客様の心に残るのは、マニュアルだけでは表現できない《一人ひとりの気配りや思いやり》です。

笑顔でのあいさつ、お客様の立場に寄り添った一言、そして状況に応じて自ら考え行動する姿勢が、「また来たい」「またお願いしたい」というお客様の想い・信頼につながります。

これから暑さが本格化します。

体調管理をしっかり行い、安全を第一に、仲間同士で声を掛け合いながら仕事を進めていきましょう。

ちなみに、今日お昼に私が見た中で、来店型の店舗は数十店舗ありましたが、サイン看板が点灯していたのはコンビニエンスストア2店舗と飲食店1店舗のみでした。

その飲食店の1店舗は
《大阪王将 下関棕野店》
でした。



画像はイメージです

New OPEN!

6/27
(sta.)

フーエンマーラータン 福恩麻辣湯 千早店



令和 8 年 2 月 TPS株式会社と「福恩麻辣湯」のフランチャイズ契約
を締結し、令和8年6月27日「福恩麻辣湯千早店」をOPENしました

福岡県福岡市東区千早3丁目6-36
ガーデンズ千早東1F

10:00~21:00
(10:20:30)



店内に入りましたら
ボウルとトングを
使って好きな具材を
お選びください!

麺も具材も色々な
種類を好きなだけ
取り放題



具材が決まったら
レジで
スープと辛さを
選びます

辛さは
0・0.5・1・2・3・
4・5の
7種類から選べます

ですが
取った食材のグラム
数で金額が異なるの
で取り過ぎには
ご注意ください



辛みが苦手な方は
0辛または0.5辛を
オススメします
※0辛は辛味が全く
入っていない
鶏白湯スープです

福恩麻辣湯とは
40種類以上の具
材、6種の麺、2種
のスープ、7段階
の辛さを自由に選
べるカスタマイズ
性が特徴。
スープ(湯)をひと
口すすると、花椒
の痺れ(麻)がじわ
りと広がり、唐辛
子の辛さ(辣)と薬
膳の深みが後を引
く絶妙な味わいと
「食べて健康にな
る」新しい体験が
若者を中心に人気
急上昇中。

【カスタマイズ性】

40種類以上の具材から好きなものを選び、自分の
好みのオリジナル麻辣湯を作れます。

【選べるスープと辛さ】

スープの種類や辛さ(7段階等)の調節が可能です。

【リーズナブルな価格】

具材の量り売り(従量課金制)となっているため、
自分のお腹や予算に合わせて調整できます。



FOLLOW US

GROUP
COMPANY
Topix

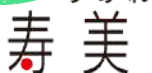
株式会社グリーンセンター日進



あけぼのファーム

今期の収穫も7月初旬で終了となりました。
今期もご愛顧いただきありがとうございました。
来期も通年通り、11月販売開始を予定しております♪
どうぞお楽しみにお待ちください♪

すみれ



寿美令

「寿美令ジュース」は、年間通して
販売しております。
ご注文、お待ちしております(^_^)



ホームページ



Instagram



人事だより



このたび入社いたしました玉城と申します。
お客様とスタッフの皆さんに信頼される店舗づくりを目指し、日々努力してまいります。
よろしくお願いいたします。

とろけるハンバーグ福よし
福岡宗像店

たまき かずま
玉城 一馬 さん

令和8(2026)年5月7日付正社員登用



初めまして、福恩麻辣湯千早店に勤務することになりました田中諒子です！
ニューオープンのお店でわからないことも多いですが、たくさんのお客様に喜んでもらえる素敵なお店にできるよう、一生懸命頑張ります。
よろしくお願いいたします！

福恩麻辣湯千早店

たなか りょうこ
田中 諒子 さん

令和8(2026)年6月3日付正社員登用



6月より入社させて頂きました河野です。
福恩麻辣湯千早店に配属となります。
分からない事ばかりではありますが、これから沢山学び一緒に働く方々と福恩麻辣湯を盛り上げていきたいと思ひます。
よろしくお願いいたします。

福恩麻辣湯千早店

かわの まゆ
河野 真夕 さん

令和8(2026)年6月3日付正社員登用



初めまして、ダスキン幡生支店で正社員として勤務することになりました、武永悠汰です。
新しい環境でたくさんのことを学びたいと思っています。まだ慣れないことも多いですが、日々の業務を一生懸命頑張ります。よろしくお願いいたします！

ダスキン幡生支店

たけなが ゆうた
武永 悠汰さん

令和8(2026)年6月16日付正社員登用



初めまして。
この度ダスキン高須支店に配属になりました木原雄一郎です。
今までと違う環境に期待と不安がありますが、お客様へ感謝の気持ちを持ち、たくさんの方の助けになれるよう日々頑張っていきたいと思ひます

ダスキン高須支店

きはら ゆういちろう
木原 雄一郎 さん

令和8(2026)年6月16日付正社員登用

異動

VANSAN下関一の宮店

店長

ありむら そうたろう
有村 颯太郎さん

旧) VANSAN山口湯田店
令和8(2026)年7月8日付

昇格 異動

VANSAN山口湯田店

店長

まるやま ひろと
丸山 寛翔 さん

旧) VANSAN下関一の宮店
令和8(2026)年7月8日付

F&B
STAFF SERVICE



新規事業 開設準備中

この度、本社2階にて有料職業紹介事業「F&Bスタッフサービス」を開設する運びとなりました。
＼現在スタッフ募集中です！／お知り合いに人材紹介事業にご興味のある方がいらっしゃいましたらご紹介ください！

お問合せ先：本社 経営管理部 久田・藤川
久田部長直通 080-6342-2025 藤川直通 080-6342-2035



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

