

**BE
MOVED**

vol.99

令和8年10月号



株式会社ニッシンコーポレーション
社内報

環境衛生事業部 ダスキン幡生支店

INTERVIEW

ただ まゆみ

多田 真由美

令和6(2025)年2月入社



現在の業務内容

主にケアサービス部門（ダスキンのサービスマスター・メリーメイド・ターミックス事業）の事務処理と会計を担当しています。

入社(応募)経緯

下関商業高等学校を卒業後、新卒で(株)ダスキン日進※に入社しました。幼い頃から数字が好きでしたので、念願の事務職に就くことができ、嬉しかったことを覚えています。結婚・出産を機に退職しましたが、子育てがひと段落してきた頃に声をかけていただき、復職いたしました。下記記載のとおり、約1年半離職しましたが、再度お声掛けいただき復職し、現在に至ります。

前職での実績やエピソードなど

50歳を過ぎて外の世界にも触れてみたくなり、2023年11月より1年間ほど不動産業界の事務を経験しました。不動産関連の専門的な事が多く、知識を習得することが困難で、日々苦勞しました。当時、総務部長のそばで仕事をさせていただいていましたが、その方は周囲の方のフォローをさりげなく、そして幅広く細やかに行われており、仕事も手際よく正確に進められる方でした。自分もそんな配慮のできる人になりたいです。

入社後、自慢できる成果やこだわった仕事

日々、皆さんのお力になれるよう、補佐役に徹し、長年の勤務で培った知識や情報を伝えられるよう努めています。解決出来なかった問題が、私の古い記憶から解決へつながったことがありました。そのときに皆さんに感謝の言葉をいただき、自分の経験がお役に立てたことを、とても嬉しく感じました。



ダスキン幡生支店
事務スタッフの
皆さんと



入社後の挫折経験や失敗体験など

私は、自分の担当する仕事の中で、電話対応が一番苦手です。
クレームの電話を受けた日は、その日一日、ブルーな気持ちになります。

昨年、会社で「電話接客の研修」を受けさせていただく機会がありました。
その研修で《単なる電話対応ではなく、電話接客を意識するように》ということ学びました。
「電話に出る」「電話相手とやり取りする」など、電話を用いた業務に応じるのではなく、
コミュニケーションの質を上げることで、お客様に感動満足を提供できることなどを改めて学びました。

その後は少し自信もつき、研修を受ける前より、お客様に寄り添った対応
《電話接客》が出来ているのでは・・・と思っています。
今後のお客様に「ありがとう」と言ってもらえる電話接客を目指します。



環境衛生事業部
ダスキン幡生支店

MAYUMI TADA
多田 真由美

趣味やプライベートの過ごし方

今年7月に3人目の孫が産まれました。
休みの日には、孫達と遊んでリフレッシュしています。

テーマパークめぐりが好きなので、数年後には孫達と一緒にいくことを楽しみにしています。



仕事に対する意気込み・想い

単に与えられた仕事を行うだけでなく、縁の下の力持ちになれるよう、常に先回りしたサポートや明るい対応を意識し、社内で「あなたに頼めば安心だ」と言ってもらえるよう、一人一人に寄り添い、社内のメンバーとお客様をつなぐ窓口になります。

会社に対し、良いと思うところ

支店長を筆頭に、皆が助け合って仕事ができます。
事務所の雰囲気も良く、私自身、楽しく仕事に取り組んでいます。

目標

これまで以上に自身の出来ることが増やせるようにスキルUPを目指し、自身の経験を活かして、組織全体の仕事の効率化と改善に努めます。



前ページ ※

当社は、昭和43(1968)年「株式会社日進」の一事業部門として、株式会社ダスキンとフランチャイズ契約を締結し、下関市小月町にて事業を開始しました。昭和50年に「株式会社日進」より独立し「株式会社ダスキン日進」を

開設しました。
平成13(2001)年12月、現在の「株式会社ニッシンコーポレーション」に社名変更しました。

拠点REPORT



とろけるハンバーグ
TOROKERU HAMBURG
RESTAURANT

福くし

営業時間

11:00-15:00(LO.14:30)

17:00-21:00(LO.20:30)

【所在地】福岡県宗像市光岡78

【TEL/FAX】 0940-62-5508



令和6(2024)年5月OPEN

私が紹介しましゅ



店長

Kazuma Tamaki

玉城 一馬
さん



FOLLOW US

メンバー構成

社員1名、アルバイト18名

計19名

事業・店舗の特色

国産牛・和牛を100%使用した
こだわりの「とろけるハンバーグ」
専門店。

レアの状態でご提供し、熱々の鉄
板でお客様自身で仕上げていただ
ライブ感あふ
れるスタイル
が特徴です。



△福よしのとろけるハンバーグ
◁熟成ハラミステーキ

事業・店舗の強み

熱々の鉄板で好みの焼き加減に仕上げる
「ワクワクするライブ感」と、お肉の旨味
を余すことなく味わい尽くす「メの絶品ガ
ーリックライス」が最大
の強みです！



さらに、お客様一人ひとりに寄り添う明る
く丁寧な接客と、スタッフ全員が楽しみな
がら「福岡NO.1のハンバーグ店」を目指す
チームワークも、私た
ちの大きな自慢です。
美味しいお料理と、心
温まる最高のおもてな
しで、お腹も心も満た
される特別なひととき
をお届けします。



staff紹介

ふじしま こなつ

藤島 瑚夏さん

明るく元気な声で、お店全体を盛り
上げてくれる、みんなの頼れるム
ードメーカーです！

お客様とすぐ打ち解けて仲良くなっ
てしまう親しみやすさはピカイチ。
ホールからキッチンまで完璧にこな
しながら、スタッフ全体のまとめ役
としても大活躍してくれています！



おんづか

恩塚 こころさん

いつも絶やさない笑顔と丁寧な接客
で、お客様を自然と楽しい気持ちに
させてくれるスタッフです！

一見穏やかな表情でありながら、仕
事の動きはいつもテキパキとスピー
ディーでスムーズ。

抜群の気配りで、頼もしくお店を支
えてくれています！！

今後の目標

私たちが一番大切にしたいことは、
温かい接客と笑顔で、お客様に
「今日もお腹いっぱい食べたね！」と
喜んでいただくことです。

福岡中の皆さまが、

“メのガーリックライスの誘惑”と“私たちの笑顔に惹かれて
足を運んでいただける”そんな最高の空間を、
スタッフ一丸となって創り上げていきます！





KAN NOU DOU KOU
感 応 道 交

PRESIDENT COLUMN VOL.99

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～

11歳の金メダルが教えてくれたこと

先日、愛知県名古屋市で9月より10月初旬まで開催
されていた、アジア最大のスポーツの祭典「第20回
アジア競技大会」のニュースを見て、とても印象に
残る出来事がありました。

それは、eスポーツ(※1)競技の「ぷよぷよeスポーツ
(※2)」で、11歳の栗原 悠輝選手が金メダルを獲得し
たというニュースです。

11歳といえば、まだ小学5年生です。
その少年が日本代表としてアジアの選手た
ちと競い合い、見事に頂点に立ちました。
しかも、アジア大会史上最年少の金メダリス
トという記録まで打ち立てたのです。
決勝では、韓国の選手を10対2で破るという圧巻の
勝利だったそうです。



「ぷよぷよ」と聞くと、私たちの世代には「ゲーム」
というイメージです。
しかし、今ではeスポーツという新しい競技として、
世界で多くの人が取り組んでいます。

栗原選手が「ぷよぷよ」を始めたきっかけは、6歳
のクリスマスにプレゼントされたゲームだったそう
です。そこから夢中になり、練習を重ね、やがてプ
ロ選手となり、今回の金メダルにつながりました。

私はこの話を聞いて、「好きこそものの上手なれ」
という諺(ことわざ)を思い出しました。

もちろん、好きというだけで金メダルが取れるわけ
ではありません。

好きだからこそ夢中になれる。

夢中になるから努力を続けられる。

そして、努力を続けることで、
少しずつ成長していく。その積
み重ねが、いつか大きな結果に
つながるのだと思います。



そして、もう一つ感じたのは、
「時代は大きく変わっている」ということです。

私たちが若い頃には、「ゲームで金メダルを取る」と
いう発想自体がありませんでした。
しかし今は、それが一つの競技として認められていま
す。

仕事の世界でも同じです。
これまで当たり前だったことが、これからも当たり前
とは限りません。
お客様の価値観も、働き方も、技術も、どんどん変化
しています。

だからこそ、「以前からこうしているから」「マニ
ュアル通りだから」と何も考えず行うのではなく、
何事にも感度を高く保ち、
「今、お客様は何を求めているのか」
「もっと喜んでいただくにはどうすればいいのか」と、
一人ひとりが考えて行うことが大切です。

時代が変われば、お客様が求めるサービスも価値も変
わります。
その変化に気づき、自分たちも学び、変わっていく。
その姿勢こそが、これからの仕事には必要なのだと思
います。

私たちも、いくつになっても新しいことに興味を持ち、
「まだまだ成長できる」という気持ちを大切にしてい
きたいものです。

※1：eスポーツ (e-Sports) とは、
「エレクトロニック・スポーツ (Electronic Sports)」の略称で、
コンピューターゲームやビデオゲームを使った対戦をスポーツ競技
として捉える際の名称です

※2：ぷよぷよ『ぷよぷよeスポーツ』
は、対戦モードに特化してeスポーツ
推進を目的に開発された、セガのアク
シオンパズルゲームです。

写真・ロゴはインターネットからお借りしました



ミスタードーナツ フレンドシップフェスティバル

FRIENDSHIP FESTIVAL

★全国大会社員初受賞★

プロダクション部門

第4位

九州地域大会
プロダクション部門 **第2位**

永犬丸ショップ なの
店主 村岡 那桜さん

Congratulations

中四国地域大会
サービス部門 **第1位**

祇園新道ショップ
正森 佳菜さん

西田SV

MD事業部 西田SVより
お祝いのお言葉をいただきました

村岡店主より受賞コメントをいただきました

FSF全国大会プロダクション部門4位入賞おめでとうございます！
地域大会での入賞でもなかなか簡単な事ではありませんが、全国大会で入賞を果たしたことは事業部としても誇りに思います！
過去に一度、アルバイトさんの全国大会入賞はありましたが、今回はそれに次ぐ偉業ですし、社員としては初の全国入賞です！
入賞発表後もまだまだ上を目指していたのが伝わってきましたし、今後も更なる高みを目指していく中で、事業部として後継を育てていく役割を是非担って下さい。

今回、FSFプロダクション部門で全国大会に出場し、全国4位という結果をいただくことができました。
昨年のセールス部門の全国大会では、悔しい結果に終わったため、今回は全国入賞を目標に、日々努力を重ねてきました。
ここまで頑張ることができたのは、日々支えてくださったショップの働きさん、そして応援してくださった皆さんのおかげです。練習や準備を支えていただいたこと、温かく応援していただいたことに、改めて心から感謝しています。本当にありがとうございました。
テスト後は悔しさも残りましたが、皆さんの支えがあったからこそ最後までやり切ることができ、努力を全国4位という結果につなげることができました。
今回の経験をお店に持ち帰り、今後の店舗運営や日々の仕事に活かしていきます。次に出場する際は全国1位を目指し、これからも感謝の気持ちを忘れず、努力してまいります。



『第1回 5星頂上決戦！』

～最高のおもてなしと最高のお料理でお客様を掴むのはどこだ！？～

期間：令和8年6月1日～令和8年8月31日

WINNER

【目的】・店舗内販力教育強化

- ・店舗で共通目標を持つことでの店舗活性化
- ・従業員とお客様のコミュニケーション強化
- ・全国平均以上の店舗づくり

【実施内容】お客様アンケートによる優秀店舗創出。
客数規模の有利・不利をなくすため、【回収率】と【満足度（Q・S・C）】の4つの指標をポイント化し、その合計点で総合順位を決定します。

蒲原SV
総評

今回初めて、アンケート集計のインセンティブを試みました。
集計方法とルールをすべて考え企画を練りました。

開始1か月でルールの改定を全店長と練り直し全員が納得し尚且つ従業員がどうすればモチベーションを上げることができるのかを話し合って修正しました。実際の感想ですが、3カ月というロングスパンの設定は長かったというのが反省点です。これにより、最終月には若干の勢いとお客様の反応も薄れていきました。とは言え店舗にとってはとても成長につながる取り組みでした。全従業員がお客様の客観的なご意見を拝見することにより、日頃のお仕事の励みになり、課題を感じ色々なアンケートを拝見する中で日々の成功体験となりました。また店舗の課題やお客様からのご要望をすぐに対応された店舗もあり、それにより、お客様から「改善ありがとうございます。」とアンケートをいただいていたことが非常に嬉しく思いました。店長を先頭に各店舗頂いたご要望やご意見に対して自分たちにできることを考動に起こしてこの期間やり尽くしてくれました。

このインセンティブを通じて、店長をはじめ全従業員の当事者意識力と内販力がアップしていき、これからのお仕事のQSCに対する考動がさらに向上していくと感じました。また、この当たり前のベースを継続していくことが今後の課題となるのでしっかりPDCAを回して管理していきたいと思っています。

下関長府店

- 2位：下関棕野店
3位：北九州黒崎店
4位：北九州若松店
5位：防府店

下関長府店 段店長

感想&これからの考動等について

まずはチャレンジすることで、スタッフの闘志が湧き、成果や成功につながると感じています。店舗間での競争意識や対前年比売上UPだけではなく、接客や料理の質をより良くすることにも、皆で意識して取り組みました。

店舗全体の雰囲気づくりについては、ただ大きな声で「いらっしゃいませ」と発声するだけではなく、お客様にスタッフの歓迎の気持ちが自然と伝わるような、心地よい食事環境を創っていきたくと考えています。

これからの考動については、アンケート内容をしっかりと受け止め、良い点をさらに伸ばしていきます。また、お客様からのご指摘を改善につなげ、整理整頓を徹底しながら、店舗全体のレベルアップを図ってまいります。

人事だより

とろけるハンバーグ福よし 福岡宗像店

昇格

店長

たまき かずま

玉城 一馬さん

令和8(2026)年10月1日付

編集後記

朝夕の空気がひんやりとし、秋の訪れを感じる季節となりました。

令和8年も残すところ3ヶ月となり、年度末に向けた準備が本格化する時期を迎えます。皆さまどうぞ健康に留意され、ご安全にお過ごしください。

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

