

ネオ・エモーション社内報

Neo・Emotion MAGAZINE

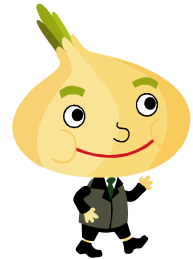
2013/04

第8号



季節メニューができるまでの

舞台ウラ



3月中旬。本部の会議室にて廻転寿司4月販促会議が開かれました。青山さん、川股さん、渡邊さん、木暮さん、小嶋さんが参加し、その様子を取材させてもらいました。

まず、旬の魚・野菜を挙げていき、そこからどのように食材を使うか、産地なども考えながら決めていきます。そして、どの食材を、どのように提供するかを決定しました。

今回は、しらすの合盛り、新タマネギ、初ガツオ、サザエ、ミニアスパラ、サクラエビを使うことになりました。



販促会議

後日、ワールドボーターズ店にて、試食会・撮影を行いました。撮影したものは、メニューやポップに使われます。厨房裏に撮影セットの準備をし、最初は、食材だけを撮影。それから、実際につくって



いかに食材の良さを伝えられるか、美味しそうに、新鮮そうに写すかが重要です。

わたしは旬の食材をまだまだ知らないなので、もっと勉強しようと思います！



販促部の
木暮さん・小嶋さん



→もともと、鰹節をのせる予定でしたが、色合いなどを考慮して、その場でマヨネーズとイクラに変更。だいぶ変わりました！

その後、PCでデザインなどを編集し、印刷、ラミネートを行い、お店にメニュー・ポップが届きます。



撮った写真を加工し、
ポップに!すごい枚数…

メニューやポップはお客様に伝えるものなので、商品のコメントや、どういう見せ方をすればいいのかわかり考えながら、作成しているみたいです！

アジア最大級の食品・飲料専門展示会

FOOD EX JAPAN @幕張メッセ

3月7日、横浜からはるばる千葉の海浜幕張駅まで行ってきました。出展者や飲食関係のバイヤーたちが国内外問わず集まり、各ブースをまわり商談をおこなったりしていました。主に、食品専門商社・卸、飲食店、メーカー、小売の方々が来ていました。

会場内はアジア最大級といわれるだけあって、とても広かったです。写真撮影禁止だったので、どれほどの広さかはお伝えできないのですが…

たくさんブースがあり、試食・試飲もできました。パンフレットやおみやげなどもたくさん配られました。

出展者の方々と直接お話しできるので、食材のよさがわかり、その場で名刺交換や商談もできます。中には、利き酒コーナーや世界各国のブースもあり、食に関するものを幅広く扱っていました。飲食業界の広さを実感しました。素人の本間はおいしそう…という目線で見られませんでした。川股さん・渡邊さんは、に合いそう、に使いそう、の代わりになりそうという目線で、さすがだと思いました。

どんといけ！

渡邊AMの
みやじ豚研修

3月22日

渡邊さん、めぐみ市場でインターン中の平岡さん（次号で紹介します！）とともに、宮治豚の研修に参加しました。

肺炎予防ワクチンの注射、去勢をするために子豚を捕まえたり、出産に立ち会えたり、豚のお引越しをしたり、種付けさせてもらったりと、貴重な体験をさせてもらいました。子豚の速さ、パワーの強さ、母豚がものすごい勢いで走る姿をみたりしました。今回は4人で行ったため、スムーズにいききましたが、たくさん作業を1人でやるのは大変だと実感しました。

（本間）



生後3時間の子豚
かわいすぎです＊

先月号でコラムがなかった分、今回は、通常よりロングバージョンでお送りします！

今回の研修では、私もこの研修を始めて半年以上になりますが、初めてお産に立ち会いました。というより、立ち会えたという方が適切かもしれません。

というのも、宮治さん達でさえ、立ち会おうと思っても立ち会う機会は少ないそうです。

今回はインターン生の本間さんと平岡さんの『運』をおすそ分けしてもらった感じですね（笑）

やはり、皆さんから言われるのが、産まれたばかりの子豚が育っていく過程を見てその豚を食べる事や、出荷する時は何も思わないのですかと。

回答としては、『この豚は美味しい』と『思う』ということ。本間さん、平岡さんは研修のお屋にみやじ豚を食べましたが、美味しいと感じたはずですよ。

たいせつな事は、『（命を）頂きます』と言っているか？ 思っているか？ではないでしょうか？

この体験を通じて、多くの従業員に普段食べている『命』について学んでほしいと思います。

（渡邊AM）



店舗紹介 秋葉原店

インターン初代の秦さんに続き、

2代目本間が初の店舗取材をしてきました！

今回は「まぐろ問屋十代目彌左衛門 秋葉原店」を

取材させていただきました。店長である野中さんにお話を伺いました。

★お店について

家族のようなものです。家族構成は父が諸橋さん、母(フランチ)豊田さん、(ティナー)高野さん、兄が店長の野中さんとなっています。やはり、**厳しいときは厳しく、楽しいときは楽しく**が大事です。調理場の職人さんが作る美味しい料理を、美味しいまま提供することを意識しています。そのために、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」が基本で、提供する際には、お客様にあったひとことを言ったり、お客様対スタッフではなく、**人対人の関係**が重要です。

客層は40〜60代のサラリーマンが多く、スタッフが一生懸命に接客をする姿に共感してもらっています。カジュアルな接待や会社帰りに利用するそれで、割合としては、常連さん4割、リピーター4割、新規2割となっています。TPOを意識するのはもちろん、**お客様の気分**(あまり話したくない気分…など)に合わせて接客をするそうです。

★おすすめメニュー

秋葉原店のおすすめは、**季節メニュー**で、味には自信があります。味に敏感なお客様が多く、美味しいと褒められます。美味しいのは当たり前なので、そこに＋αできるかどうかだと思います。

メニュー開発に関して、店長の野中さんはノータッチだそうです。**すべて柴原料理長に任せていて**、野中さんはいかに売るか、知ってもらえるかのプロモーションを行っています。たとえば、メニュー表の構成、どういうアングルで料理の写真を撮るかなどだそうです。

もうひとつのおすすめは、**スタッフ全員**です！みんな一生懸命に働いてくれます。コンセプトは「人を幸せにすること」で、そのためには主体性、自発的な行動を心がけるように言っています。スローガンは「チャレンジ」だそうです。スタッフあってこそ秋葉原店です。



★店長の思い・今後について

秋葉原店で成長させてもらっています。料理長、調理場社員、諸橋さん、パート・アルバイトの方々に支えてもらっていました。何かあるとすぐに助けってくれるので、しんどいことや、つらいことも乗り越えられました。周りの人たちに助けてもらった5年間でした。本当に秋葉原店を愛しています。

これからも、**来ていただいた方全員が笑顔になれるように**していきたいです。スタッフは秋葉原店で働くことができてよかった、本部の方々は秋葉原店があつてよかった、野中さんと仕事ができてよかったと思われるように、「チャレンジ」をしていきたいです。その取り組みの一環として、スタッフに課題をだし、プレゼンを行ってもらっています。これを秋葉原店の文化にしていきたいと思っています。

(プレゼンは次号でたっぷり紹介します！)

★店長・料理長プロフィール



のなかゆういち

野中祐一 店長

趣味 アニメ(エヴァンゲリオン、攻殻機動隊)

勤務地が関係あったり、なかったり...(笑)

読書、映画

性格 オンとオフが激しすぎる

モットー かついい大人になりたい。

まだ子どもで、ピーターパンらしいです(笑)

好きな食べ物 タバコ、コーヒー、海老芋

嫌いな食べ物 トマト(トマトソースは大丈夫)

実は...国語の教員免許を持っています!

帰国子女!(クウェートに1〜5歳まで)

しばらゆういち

柴原勇一 料理長

趣味 読書(推理小説)

モットー やらずに悔やむより、やって悔やめ

好きな食べ物 麺類

嫌いな食べ物 美味しくないもの

和食とは...人として成長させてくれた道。

料理の極意とは...食材の性質を知ること。

★ダイニング店舗は自店で

メニュー開発を行います。

そこで、柴原料理長にもお話を伺いました。

メニュー開発で意識をしていることは、旬の食材を使う

こと、食材同士の相性、色彩感覚です。食材同士の相性

というのは、北海道の米と九州の水や、春のたけのこに

松茸などあまりにもかけ離れていると、よくないそうで

す。昔は「であいもの」といつて、冷蔵庫がなく、遠い土地

のものと土を使えなかったため、産地が近いもので組み

合わせるのが普通でした。なので、食材の相性は大事な

のだそうです。

色彩感覚は、信号の色(青・赤・黄)を一つの料理に入

れることです。着飾るのではなく、自然の色を大事にし

ています。こだわりは、味です。特に味には、2つの味覚

があり、舌と喉で変わってくるそうです。喉というのは、

いわゆるのどごし、コクを表します。たとえば、京都のう

どんは味が薄いといわれるが、最後まで食べるとコクが

あつて美味しいのと同じです。



→先日、秋葉原店で行われたプレゼンの様子。

アルバイトの方々が実際にカクテルを提案しました。

(次号で詳しく!)

★秋葉原店の「お母さん」の2人にも

お話を伺いました!

ランチの母 豊田さん

サフリーマンの方が多く、スピーディーになるべく早く提供できるように心がけています。スタッフ同士は、誕生日にケーキを買って食べたり、辞めた人もお店に食べにきてくれたり、プライベートでも仲が良いです。働いていて楽しいので、毎日があつという間に過ぎてしまいます。ホールだけでなく、調理場の仕込みを手伝ったりしています。

ディナーの母 高野さん

接客は、**笑顔でお客さんの顔をしっかりと見る**こと、声のトーンはやさしみを持った感じで、半音上げること意識しています。お客様には笑顔で帰っていただくようにしています。

秋葉原店は、店長とアルバイトの方がとても仲が良いです。例えば、**先生と生徒**です。厳しいときは厳しくというけじめがあります。行儀、作法、言葉遣い、立ち居振る舞いなどちよつとしたことが大事だと思います。その部分を指導するので、お母さん役なのかもしれません。育てるのは大変ですが、入ったときより、とても成長して卒業するときは涙します。



↑
美味しそうなかかないです！

野中さんに聞く！

おすすめスタッフ

秋葉原店オスメスタッフは、

さくま ちづる
佐久間千鶴さんです。

一番年下で一番怒られていました。悔しさをにじませながら必死になっている姿がみんなの刺激になっています。ひたむきにお客さんに接していただいてお店に貢献してくれています。

働いていて楽しいときは、個室でコース料理を担当して、うまくまわすことができ、帰り際に「ありがとう」と言われたときはとても嬉しいです。今日できたことは、次にはできるようになるので、やり甲斐を感じています。

体育会系の店長ですが、怒られても野中さんだからついてくることができました。マグロほった竜田揚げがおすすめです！



！

店舗取材を終えて

初の店舗取材ということで、とても緊張して最初はおうまくインタビューできませんでした。しかし、野中さんはじめ、秋葉原店のスタッフの方々の協力もあり、たくさんお話を聞くことができました。店長インタビューをしていて感じたのは、お客様に対する姿勢やその人柄から、**スタッフに愛されている**店長さんでした。

みなさんが普段、どんな思いで働いているのかがよくわかったとともに、どれほど秋葉原店を好きかが伝わってきました。接客に関して力をいれていること、スタッフ同士の和気あいあいとした雰囲気、秋葉原店の特徴だと思います。

この社内報を読んでくださっている方々にぜひ、秋葉原店の取り組みを知っていただき、改めて普段の接客を意識するきっかけになればいいなと思っています。

秋葉原店のみなさん

ご協力ありがとうございました！

インターン開始から1か月経ちまして。

実は…初日は緊張しすぎてまったく覚えていません(笑)

本部のドアの前で、1分くらい開けるのをためらっていました…そこだけ記憶があります。

2日目に早速、大磯に行って農作業体験、みかんの休耕畑を開墾。

7日にFOODEX JAPANで飲食業界の広さを知り、
本部の取材、写真撮影をしていく中で、

同じオフィス内でみなさんが何をやっているのかを知り、

約2週間でなんとか社内報を完成させ、
そしてすぐに、次月号の案を練り、悩むこと2～3日。

(ずっと眉間にしわが寄っていたかもしれません…)

4月の販促会議、試食・撮影会があり、

みやじ豚研修に行き、豚のお世話の大変さを身をもって体感しました。

三崎恵水産に見学に行き、巨大冷蔵庫に入って凍え、マグロについて教えていただき、

さらに築地市場を見学し、店舗取材にいき…

と、たくさんを知り、学ぶ機会を与えていただき、とても充実していました！
2カ月目も頑張っていきます！



4月20日~5月19日

★HAPPY BIRTH DAY★

4月

24日 小竹店長(渋谷店)

5月

2日 木暮さん(本部)

小川さん(ワールドポーターズ店)

6日 矢後さん(渋谷店)

17日 西谷さん(ワールドポーターズ店)

おめでとうございます！



次号予告&編集後記 >°)))≡

以前、社内報にでていた出戸さんに引き続き、
三崎恵水産(めぐみ市場)にインターン中の平岡さんにインタビューします！
次回の店舗紹介は江の島店です。

社内報2号目を発行しましたが、いかがでしたでしょうか。
4月には印刷会社さんとのコラボの話もでているので、
社内報のグレードアップを目指して頑張っていこうと思います！

第8号 2013年4月発行 毎月20日発行(予定)

担当:ネオ・エモーション営業本部広報課(本間)

E-mail:y.honma@neo-emotion.jp