

人の「和」が、職場の雰囲気をつくる まずは挨拶、返事、感謝から

職場の先輩方とは家族よりも長い時間を過ごします。だからこそ、大切なのは人の「和」だと思います。挨拶、返事、感謝の気持ちを「ありがとうございます」と言葉で伝えること。それが職場の雰囲気づくりにつながると思います。もうひとつ、私が大事にしているのは「向上心」です。毎日同じものを出し続けているだけでは成長が止まります。時間をみつけて練習あるのみ。目標を掲げて、それに向かって取り組んでほしいですね。

照井 寿英

てるい としひで

岩手県雫石町出身。盛岡調理師専門学校卒業。東京都の中華料理店に入社。厨房スタッフとして2年勤務後退社。東京都を離れ、現会社に厨房スタッフとして入社。

学生記者の先輩社員 インタビュー



学生記者
松浦 奈々
[岩手県立大学]

——お仕事の内容と、そのやりがいを教えてください。

照井 はい。僕は、コース料理担当で先輩からアドバイスをもらいながらデザートをつくっています。自分でも本を参考にしながらデザインすることもあります。厨房で料理するのが主な仕事ですが、時々ホールに出て、自分がつくったものを提供したときのお客様のリアクションを見ることがあります。そのとき、お客様に「おいしそう」、「おいしかった」と言っていたら、この仕事をして良かったとやりがいを感じます。また、厨房で先輩から前よりできるようになったねと褒めていただいたときにもやりがいを感じますね。

——やりがいを感じながら仕事をすると、技術の上達や自身の成長にもつながりますよね。職場の雰囲気はどんな感じのですか？

照井 仕事のときは厳しく、休憩のときは和やかに、というようにメリハリを大切にしています。仲良くなりすぎると「このくらいでも許される」といった感じに仕事に甘えが

出てしまいますので、先輩と部下の区別がしっかりしています。また、挨拶をするという基本的なことが社会では本当に重要になってきます。僕自身も大切にしていることでもありますし、先輩方にもお客様にも常に感謝の気持ちを持つことも大事ですね。

——照井さんがおっしゃっていることは、私たちの学生生活でもとても重要なことです。私も今後とも大切にしていきたいです。最後になりますが、学生たちへメッセージをお願いします。

照井 仕事をすると、家族と一緒にいるより職場での時間のほうが多くなります。だから、職場の方々とのコミュニケーションがとても重要です。具体的に言えば、挨拶や返事、感謝を表すことと、相手の発することが伝わっていると反応することです。親しき仲にも礼儀ありといいますが、初心を忘れずにいることを大切にしてください。



現在、デザートを担当。目標はステーキ店の花形である「焼き手」。



自分のつくったデザートを喜んでもらうのが、何よりのやりがい。



メニューを提案することも。絵に描いて、料理長の判断を仰ぐ。

❖ 経営理念

食を通じてお客様を幸せに

株式会社和かなでは経営理念として、「『食の喜び』をお客様に提供しお客様を幸せにする」、「生産者と協力し、『健康で安心・安全な食』を提供し、地産地消を实践する」、「『食育』を通じて地域社会の食文化向上に貢献し続ける」を掲げています。おいしいものを食べたときに思わず出してしまう笑み。そんなお客様の姿を増やすために、地元岩手の食材の吟味、ステーキの焼き方をはじめとする技術の向上とともに、接客サービスにも力を入れて取り組んでいます。

❖ 経営戦略

おいしさのために、大事なのは探求心

ステーキに使用する肉も地元食材にこだわり、15年程前から岩手県産の短角牛を取り扱うようになりました。それまでは霜降り肉が全盛でしたが時代は流れ、ヘルシー志向へと変化。赤身肉の短角牛に注目が集まり、おかげさまでご好評をいただいております。良質な食材への探求心、さらには調理においても、肉の状態に合わせて焼き方を変えるなど、マニュアル一辺倒ではなく、よりおいしく食べていただくための探求心も心がけています。

❖ 将来ビジョン

飲食店の職場イメージを変える

最近では就職先として飲食店を敬遠する若者が増えています。従来の職場環境のままでは人離れが進む一方ですので、打開策を検討しています。就業規則や評価制度を変えることで、社員が「働いて良かった」と思える環境づくりを目指します。お客様に対しても、今までの提供の仕方を続けるだけではなく、見せ方を変える工夫に取り組んでいます。たとえば洋食の要素を取り入れたコース仕立てなど、来店の度に楽しみがある店づくりに努めています。

代表者からのメッセージ

社会に出るとき、志望する仕事への知識や能力も大事ですが、それよりもっと大切なのは「やる気」と「目標」です。「この会社に入って私はこうなりたい」という目標があると、仕事に向かう姿勢が真剣になり、仕事楽しくなってきます。また、職場では和を大切にすることが必要とされます。まずは挨拶や礼儀、感謝の気持ちを持つことから始まります。学生時代に友人や仲間をたくさんつくることも、職場で活かされると思います。



代表取締役社長
坂下 大輔

株式会社和かなのキラリ、ここが強い！

- お客様にワンランク上の快適な空間で食事を楽しんでいただけるよう、接客サービスを徹底。
- 新鮮な食材にこだわり、産地を厳選。旬を大切にしている。
- 友人・知人をもてなす際、「ここに連れて行ったら間違いなく満足してもらえる」という安心感がある。

》 Company DATA

事業内容	飲食店経営
資本金	2,000万円
従業員数	40名
平均年齢	30歳
設立	1960年6月
売上高	2億7,000万円
初任給	160,440円
福利厚生	雇用保険、健康保険、労災保険、厚生年金、退職金制度、育児介護休暇制度、飲みみけーション促進(補助)
休日・休暇	月6日、年次休暇、慶弔休暇、有給休暇



最近の採用者数(30歳未満の若年雇用者)
24年度 2名 25年度 3名 26年度 3名

【本社所在地】〒020-0025 岩手県盛岡市大沢川原1-3-33
☎019-653-3333