

のアルバイト物語



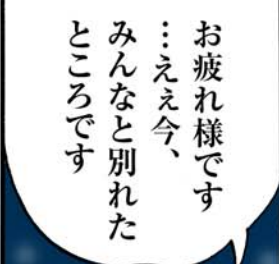
第3話
お客様の笑顔に感動!
もうそれで
素質充分です!





元気がとりえの
ダイちゃんだろ

なんだよ
シケた面して



お疲れ様です
…ええ今、
みんなと別れた
ところです



あつ



よお
お疲れさん！
今帰りか？



料理長…、
山本さんはなぜ
この仕事を選んだ
んですか？



…とまあ、
ずっと将来について
考えてるんですよ



…



なあ、飯
まだだろ!?

良かったら
ちよつと寄つて
こうや、おごるよ



ダイちゃんと
同じだよ



いや、マジなんだってコレが…

今の山本さんからは想像できないっす



えーとこの肉にはどのタレだったっけ？

ああ、飲食の仕事はココが初めてでさあ、

なによりあいさつが大きな声でできなくて…



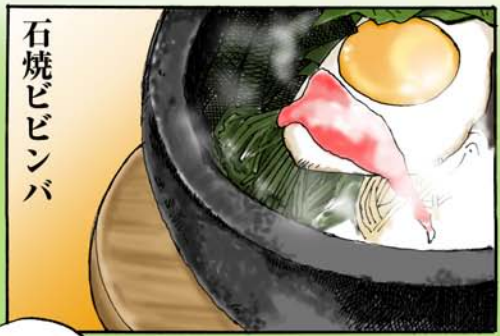
最初はココでフリーターしてたの！



まっマジっすか？



でも、ココを選んだのは運が良かった



石焼ビビンバ



基本的な味付け

いろんな持ち場を経験させてくれる

例えば調理場はいくつもの持ち場にわかれてるケド…



肉のカット

徐々にステップアップ出来る環境が整っているんだ



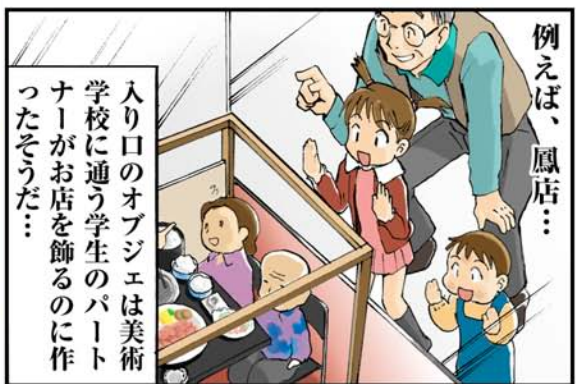
盛りつけ
サラダ・生レバー





それにウチは社員はもちろん

パートナーさんの意見も取り入れてくれる



例えば、鳳店：

入り口のオブジェは美術学校に通う学生のパートナーがお店を飾るのに作ったそうだ：



さらに勉強会ってのもあつて

普通のアルバイトじゃ経験できない事がたくさんできる



勉強…ですか？

大丈夫！言葉ほど固いモンじゃないから



「お客様に喜んでいただけれるお店」っていうテーマがあるからなんだ！

この感動は飲食店でなくちゃ味わえない醍醐味なんだ！

美味しい料理を提供すれば、それがお客様の喜びとなってダイレクトに返ってくる…、

「お客様から「美味しかったよ。また来るね！」って言われた時なんか…、

めっちゃめっちゃ嬉しかったあ



だから、お客様の笑顔を見続けたい！

本気でこの世界で頑張っていきたい！そう思うようになったんだ。

そんな時、
社長直々に「社員に
ならないか？」
……って



でも、その時
は割烹とか
他の料理に
興味があっ
てさ……

みへの就職を
迷っていたんだけど、
社長に「それなら、
オリジナルの料理を
黒板メニューで出せ
ばいい」って言って
もらったんだ！



みへは他の飲食店
と違って、マニユ
アルに縛られずに
個人の良い所を引
き出してくれる。
自分で考える楽し
さがあるんだ！

みへの接客や
調理、お店作り
っていうのは
結果として、



「どこで働いて
も通用する一番
大切な事」が
自然と身に付く
んだと思うよ

ダイちゃん
もココへ
来た頃と
比べると、

ずいぶんと
明るく元気に
なったもんな
あ



「美味しかったよ。
また来るね」
って言葉を、



心から感動でき
るんだったら、

ダイちゃんも
この世界でやっ
ていける素質は
充分だよ。

フリーターから
もう一步先に進
んでみたらどう
だい？



