

坂本 真理

Mari Sakamoto

愛称：まり

外食事業部
じとっこ組合世田谷経堂店
トレーナー

2010.11 アルバイト入社



じとっこ
地頭鶏との出逢い
宮崎研修で
得たもの

大学に入学し、飲食店でアルバイトを始めた私は、接客業は私の天職だと思いつつも、人間関係などから仕事に行きたくないという日が多かったです。そんな私でしたが、じとっこ組合で働くようになり仕事に対する考え方が大きく変わりました。まずは看板料理である『みやざき地頭鶏』今までに食べたことのない程の美味しさに衝撃を受け、こんなに美味しい料理だからみんなに食べてもらいたい。

私たちホールスタッフの大きな役割は『生産者の思い』をお客様に伝えること。

うちの会社で経営しているじとっこ業態3店合同で実施する宮崎研修では、本当に多くのことを学び感じてきました。宮崎名物チキン南蛮の昼食から始まり、マルタニ醤油、宮崎焼酎の酒蔵さんでの研修、地頭鶏の生産者さんとの懇親会では雨ニモマケズ風ニモマケズ愛情を注ぎ続けて育てることの苦労など様々なお話を伺い、こういった生産者さんがいるから『美味しい料理』を提供することができるんだ。そして地頭鶏の雛から養鶏場加工場まで見学、これから加工されていく地頭鶏の「いのちをいただく」光景は直視できませんでした。ただ料理を提供するだけではない、生産者の思いを伝える。そんな接客をできるのはじとっこ組合ならではの醍醐味だと思います。

私たちは『生産者の思い』と『美味しい料理』を通して
全てのお客様にハピネスを提供する。

これは毎日朝礼で唱和する言葉です。接客業の魅力はなんといってもお客様に喜んでもらえることだと思います。『ハピネス』って良い言葉ですよ。世田谷経堂店はとてもアットホームなお店でたくさんの常連さんにお越しいただいています。もちろん新規のお客様にもですが、つらい時や大変な時でもお客様に喜んでもらえることが私のやりがいになっています。

卒業。そして第2のステージへ

私、実は一度お店を辞めています。大学を卒業し就職したからです。就職先は別の業界でしたが接客業、夢を膨らませて仕事をしていましたが、何だか刺激が足りない。同じ接客業でもお客様と共有する時間が違う、やっぱりじとっこ組合が好きということに気づきお店に戻らせてもらうことになりました。

卒業の時にはお客様やスタッフにお祝いまで頂き、どんな顔して戻ろうか。不安でいっぱいでしたが、常連のお客様からも「お帰り」「待ってたよ」と温かく迎えてくれたのは本当に幸せでした。

私は5年前、お店がオープンして数か月後に入社したのですが、同じ時期に勤め始めた同期にお客様みんなから好かれ、社員からも信頼されるスタッフがいました。私は彼女と比較して劣っている？ 私だって頑張ってるのに。叱られ落ち込むこともありましたが、そんな時に励ましてくれたのも同期のスタッフやお客様の喜ばれる姿でした。良い仲間、お客様のおかげで成長して来れたと思います。入社当時は年下でしたが、今ではお姉さんのようなポジション。色々な面で自信を持てるようになり、期待と責任を感じながら働いていました。

そんなある日、「まり、S1に出てみないか？」浅見統括マネージャーから突然の話。S1サーバードグラプリとは、「あの店に行けばあの人に会える」そう思って頂ける日本一のサーバー「ベストサーバー」を選ぶ大会です。そんな大会に会社を代表して出場。正直かなりのプレッシャーでしたが、お店のスタッフ、統括、社長まで、みんなまでバックアップして頂き、1次審査から2次審査、地区大会へと出場することができました。2次審査からは公開審査ということでステージ上での接客技術とスピーチの審査、普段とは違う緊張感のなか行われ、結果は全国大会へは行けませんでした。関東地区大会で優秀賞を頂くことができました。

5歳からバレエをやっていた私は、あらためてステージ上が好きなんだと気づき、楽しむことができ成長もできた貴重な体験でした。全国大会へ行けなかったのが今の実力。バレエと一緒になかなか完璧にはできない。でも、だから次はもっと上手になりたい、上手く接客したい。そう思えるからこそ長く続けられているんだと思います。

お客様から見られる自分は素敵なステージに立っている

これも毎日の朝礼で唱和する言葉ですが、とにかくうちの会社ってアツいですね。社長はじめ、みんなに引っ張られ今年はS1にも出場。これから入社される方にもきっと輝けるステージがあると思いますし、私がそうだったようにみんなの勢いに引っ張っていつてもらえる会社だと思います。

今、私は新人教育や接客研修を行うトレーナーというポジションを任されています。自分の経験を後輩に教え、成長する姿を見れるのは幸せで、自分を越えるスタッフがでてきて欲しいですね。でも、私も負けないう『お客様から見られる自分は素敵なステージに立っている』を忘れず、お店ではいつまでもキラキラしていきたいです。



《ある日の業務》

15:00 出社、店内清掃
予約確認
16:50 朝礼、開店準備
17:00 開店、ホールにて接客担当
新人スタッフと接客ロープレ
休憩
電話予約対応
お客様のお出迎え、お見送り
休憩
ブログ、SNS更新
23:00 まかないを食べて帰宅

《休日の過ごし方》

5歳から続けているバレエがライフワークになってますね。コンクールなどがあると練習の為、忙しい時期に休日を頂くこともあります。みんな応援してくれるのはとても嬉しいです。あとはショッピングや岩盤浴。リフレッシュも大事です。

S1 サーバー
グランプリ
関東地区大会
優秀賞受賞

