

料理屋のおいしい話 5

「料亭義経」と「割烹きの屋」が案内人となり、両店に関わる人々と語り合う対談企画。今回は代表の高山に代わって3人の接客担当が登場。義経、きの屋のおもてなしについて話してもらいました。



素敵なおもてなしになりますよう、心をこめておもてなしさせていただきます。

大久保 今日は義経ときの屋のおもてなしについての話なんですけど、そもそもみんなはどんなきつかけで接客の仕事を始めたんですか？

山野 はじめての接客はホテルだったんですが、ホテルで働きたい、着物で働きたいという想いが強かった気がします。



山野京香

義経接客担当
鹿屋市出身の26歳。高校卒業後、県内のホテルへ就職し接客を学ぶ。20歳で義経に入社。現在は接客マネージャーとして活躍。

陣之内 私の接客デビューは異色かもしれませんが。ずっとやってきた剣道を就職後も続けたくて選んだのが剣道部のある東京の日本料理店でした。調理か接客かを選ぶとき、人と話すのが好きだったので接客に。剣道で挨拶や礼儀を教わっていたので研修時に褒められたりもしたんですよ。

大久保 私は高校では商業の勉強をしていました。家族や友人は事務の仕事に進むものだと思っていたけれど、私は気が進まなくて。学校に届く求人以外にも何か仕事がないかと自分で探し、見つけたのが義経でした。この店構えですからはじめ

義経の顔として、お客様の記憶に残るおもてなしを。

は気後れしましたが、先輩たちが未経験の私にすべて教えてくれたので楽しいと思うことの方が多かったですよ！

陣之内 ここで働き始めて驚いたのは、接客担当が玄関や客席の花を生けていること。料理人が季節の食材を使うように、季節の草花でお客様をお迎えるのもおもてなしだと聞いて納得しました。接客以外にもいろんなことを学べますよね。

大久保 何でも自分たちでやらしてもらえるので勉強になります。けっこう力仕事も多いですよね(笑)

山野 結納の儀式進行もやりまからね！なかなか経験できませんよ。そういう機会を通じて学べることも多いのが義経、きの屋で働く魅力だと思います。

大久保 料亭の接客から結婚式の接客、他にも色々学べるから、幅広いスキルが身につきますよね。いろいろなお仕事ができるのがうれしいです。京香さんはパソコンで色々な広告デザインもすることもありますしね(笑)。



大久保涼

義経接客担当
鹿屋市出身の25歳。高校卒業後、義経に入社。結婚、出産を経験し現在は3児の母。接客に加え、総務も担当する。



陣之内希

きの屋接客担当
肝付町生まれの25歳。18歳から東京の日本料理店で接客を学び、Uターン後は寿司チェーン店でも働く。きの屋オープン時に入社。

山野 ひとつ得意なものがあると個性が出て活躍できる職場かも知れない(笑)。そんな義経、きの屋で働いていて、おもてなしについて気付いたことはありますか？

大久保 いい時間が過ごせた、また行きたい、またあの仲居さんに会いたい。お客様にそう思っていただけならきちんとおもてなしできたのかなと感じます。

陣之内 自然と自分自身の品格を意識するようになっていきました。義経の顔となるので、責任感を持って振る舞わなければならぬと思うようになりました。

今はお客様の記憶に残るおもてなしを心がけています。

山野 若いスタッフが多いけれど、そこに甘えずしっかり教養を身につけてお客様に楽しい時間をお届けしたいですね。もちろん私たちも楽しみながら(笑) これからも頑張りましょうね。



鹿兒島県鹿屋市向江町15番13号
[電話] 0994-41-3500
[昼] 2,500円～ [夜] 5,000円～



鹿兒島県鹿屋市新川町601番地2
[電話] 0994-41-3502
[昼] 2,000円～ [夜] 3,800円～

