

お待ちかね

第一号

瓦版

営業時間
AM11:00~PM10:00

花まる





お客様に、楽しくお寿司を食べて頂きたい…

しかし、従業員に笑顔がないとき。それは 店内の空気は暗く、お客様が心から楽しめる 環境ではない。「これでは申し訳ない」「まずは自分が明るくいこう!」そう自分を鼓舞し その思いが伝わったとき、お客様は美味しいと笑ってくれる。

笑顔を創り出すもの

私たちが仕事にもっともやりがいを感じる瞬間というのは、お客様の「顔」を見たとき。その「笑顔」が私たちに活力をくれたり、店内が明るくなったり、そこには自然とぬくもりも感じます。





「笑顔」の元となる花まるの雰囲気作りには、元氣と活気が欠かせません。例えば、返事をする時は、ただ返事をすればいいというわけではなく、しっかりと相手に伝わり、心のこもったものでなければなりません。また、従業員同士の掛け声は、チームプレイの意識が必要とされます。

花まるでは「ハイヨ！」と返す元氣な掛け声で、皆のモチベーションを上げたり、握り手と厨房・ホールスタッフとのやり取りに活気が出たり。そうして一体感が生まれ、従業員一人一人の輪が広がって一つのチームとして店を営業することができるのです。

お客様には、ほかのお店にはない楽しさを味わっていただき、「花まるという店を選んでよかった、またここに来たい」と思ってもらいたい。私たちの強い気持ちです。

花まるの従業員一人一人の人柄はそれぞれであっても、目指す方向は皆同じなのです。





店で働く仲間を家族と思う

ひとつ屋根の下で一緒に働いているのに、お互いの人間関係はどこか希薄、会話も多くない・・・せつかくの仲間なのにそんな風に感じてしまうのは、なんだか寂しい。だから店の仲間を家族と思いたい。

他愛もない話が出来る兄弟みたいな先輩、父のように本気で叱ってくれる上司、優しく包み込んでくれる母のようなパートさん。自分の家族とは別の、気持ちでつながった家族がいるのって、なんだか良いと思いませんか。



実際に花まるで働いている人が

どんな人か気になりませんか？

それは「こんな人！」

ステラブレイス店 岩谷 篤史さん

Q、「花まるという会社」のイメージは？

「以前も飲食チェーン店で働いていたのですが、その仕事内容にどこか物足りないものを感じていました。何かないかなと思いつながら、好物の寿司でも食べようとステラブレイスの花まるに行っただけです。そうしたら従業員の人がすぐく一生懸命で真剣だったんですね。とてもイキイキしていた。こういうところで働きたいと思いました。イキイキと働きたいし、何より寿司が好きだったので。イメージはあの時見た印象と変わらないです。自分がイキイキ働く姿で元氣や活力を感じてもらいたいですね！」

Q、花まるに入ってから変わった？

岩谷 篤史(30)

現在入社4年目。ステラレイス店主任を務める。
11月のリニューアルオープンに向けて奮闘中。



「とにかくお客様に喜んでもらえることが大好きで、レーンの中に入荷したばかりの生きたタコを持っていった、ものすごく店内が盛り上がりました！なーんてこともありました。」

店の仲間に聞いてみた！

岩谷さんってこんな人

「テンションが上がり過ぎて周りが若干引くときもあるんですけど(笑)。でもそんな岩谷さんが好きだった！」

「今、入社のきっかけもなかったステラレイス店で仕事をしています。花まると聞くと「あのステラレイスに入っていると名どころね」という方がやはり多い。そのように名の知れたところで働くことが少しプレッシャーにもなりますが、反面それだけすごいところで働けているんだ！とワクワクしている自分もいます。」

「数年前の自分より今の方がはるかに輝いている！そんな気がします。」



と
こ
ろ
で
…

秋

が

旬

とい
え
ば

や
っ
ぱ
り
!

さん
ま



パイヤー 塩谷が語る

根室のさんまが美味しいワケ

8月下旬から9月にかけて根室のさんま漁は最盛期を迎えます。

南の海で生まれたさんまは、成長しながら千島列島沖まで北上します。黒潮と親潮がぶつかる潮目のプランクトンは特に脂肪分が多く、さんまが産卵のため南下を始めるころには、脂肪分を体にたっぷり蓄えています。

根室沖で水揚げされるさんまは、千島列島沖から南下を開始したばかりで、一番脂がのりきった状態で水揚げされると言われています。ちなみに根室でのさんまの水揚げ量は、年によっては全国でとれる量の約80%を占めることもあるのです。

豊富な水揚げの中から、**根室のさんまはやっぱりウマイ!**と感じてもらえるようこだわりぬいた良いモノを選んでいきます。

回転寿司は楽しい！

日本人の多くが「寿司」と聞くと、不思議とワクワク感やドキドキ感のような、何だか特別な気持ちを抱きます。

サーモンを見てネタの大きさにびっくりしている子どもたち
蟹の足が豪快に入った汁物に歓声をあげる学生さんたち

握っている私たちから見ていて、楽しそうだなあと思います。そしてそういった光景を見ると自然とにやけてしまったりもします。

最近では外国からのお客様も多くいらっしやいます。英語は話せないけれども身振りや勢いだけの英語で不思議と通じたりして、喜んでくれたこともありました。

寿司も美味しい。いつもと違うワクワクやドキドキも感じられる。まだまだ至らないことが多いけれど、自分たちの店がそんなあなたかな場であるために、力を積み重ねていきたいです。

編集後記

今回のかわら版第二号では、入社してまだ日が浅い私たちが「自分たちの目線」から見た花まるをかわら版に収めました。

つたない文章ではありますが、「花まるってこんなところな

パソコン
苦手…

入社2年目 町屋
(ステラプレイス店)

お店で
見かけたら
声をかけてね！

入社3年目 加賀谷
(ステラプレイス店)



根室花まる

