

おいしく！
たのしく！

食気



目次

■ 外食って楽しい

■ オープンキッチンへの情熱

■ こんなやりたい！

■ 花咲学校という意思表示

■ 花まるスペシャルインタビュー

■ ありがとうのあとがき



オープンキッチンを見せたい

見せたくてしょうがない

回転寿司に続く
第二の柱として

「町のすし家四季花まる」をオープンしてから10年が経ちました。今年の花まるは進化の年、頑張つて2つの新業態をオープンです。

四季花まるの進化版である「寿司と炉端焼四季花まる」、寿司を封印して大きなチャレンジに出た「一夜干しと海鮮丼でできた屋」、これから未永くよろしくお願ひします。

■どどんと。ど真ん中に。

オープンキッチン

できたて屋という新業態開発にとつて、オープンキッチンは絶対に見せませんでした。厨房を丸見えにしよう。「食事は楽しいものだ」という考えが前提にある店づくりなんです。例えばお客様がサンマの一夜干しを注文、するとあつちで魚を焼いていて、こつちでは何かをかき混ぜている、そういう作業が友達と会話をしながら商品をお待っている中で、ふと目に映る。オープンキッチンをわざわざ見ることは少ないけれど、ふと視界に入るんですよ。それが商品が運ばれた時に、サンマの「温度」となつて変わる。本当はオープンキッチンとそうではない店とサンマの温度は変わらないはずだけど、体感が全然違う。より「できたて」を実感する

ということ。そういう考えをベースにして、店づくりを考えました。

■店のテンション

改装工事を行った北口店のレイアウトは、お客様を見やすいという利点もあります。お客様からカウンター・オープンキッチンが見えるということは、もちろんその逆も然り。お客様が楽しそうに笑つて、美味しそうに食べていると、店のテンションがグッと上がります。声の張りや笑い声が聞こえてきて、前述したとおりBGMとなり店の活気を作ってくれます。そうです、私たちもオープンキッチンから働く楽しさをもらっています。飲食業の「やりがい」ってここに詰まっているのカモ♡



↑北口店の店内

オープンキッチンの周りをカウンター席が一周。客席のすぐ目の前にこだわりの焼き場。料理が仕上がっていく様を、目で、耳で、おいで、そして温度で感じることができます。

一夜干しが できるまで



1. まるまんまの魚を捌いて、心を込めて念入りに洗います。そして塩水に漬けて1日置きます。

品名	単価	小計
さんま	45 円	75 円
ほっけ	80 円	160 円
鰯	45 円	90 円
さば	80 円	160 円
にしん	80 円	160 円
竜崎がれい	70 円	140 円
鰯	45 円	90 円



秘

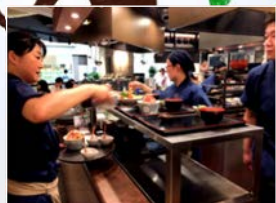
2. 低温で時間をかけて、じ〜っくり乾燥させます。一気に乾燥させないのは、旨みを凝縮させるための欠かせないひと手間なんです。ちなみに①にしていますがお店で干物になっている様子が見られますよ！



3. 炭を起こします。最初は少量、だんだん大きく。これがめっちゃ熱いんだ！



4. 注文が入ってから炭火で焼き上げます。魚が焼けるいいにおいが広がります。ここからすでに食事は始まっているんです！



5. ご飯とお味噌汁。そして自家製のお漬物を準備します。あとは魚の焼き上がりを待つのみ！



6. 完成！特製の出汁醤油をたっぷりかけて、さあ召しあがれ！



■オープンキッチン是非ご覧ください！

花まるでは「オープンキッチン」に並々ならぬ情熱があります。

寿司屋ですからカウンターやレーンはもちろんですが、魚を卸したり、ご飯を炊いたり、揚げ物を揚げたり、そんな調理風景も出来る限り「見せる」ように、店づくりをしています。見えるから楽しい、見えるから美味しい、見えるから安全・・・結局見せたくて見せたくてしょうがないんです。

■至って真面目な店づくり

どつという業態であれ規模であれ、絶対的なベースは「お客様が絶対美味しいと思う商品を作ること」「自分たちが美味しいと思える店を作ること」です。それが飲食業花まるとしての考え方。だからか決定までに時間がかかることも多いのですが、一つひとつにこだわりを持てるように進めます。今回できたて屋では「寿司はやらない」というかなり思い切った方針を打ち出しました。でも勝負するのならやっぱり「魚」、強いというか得意だと思っています。得意なこととことん勝負を仕掛けてます！

鮮度を感じる 干物

干物は干物でも、寿司屋で鍛えた目利きで魚を選べば、他とは違い魚の味が濃い干物になると考え、新業態の軸に置きました。商品柄、忙しいお父さんお母さんに普段使いしてもらえそうなお店になればいい。手作りの干物に炊きたてのアツアツごはんは馴染み深いもの。どこか懐かしい美味しさと、干物の鮮度を感じてもらえたら嬉しいです。

もともと居抜き物件を四季花まるの店長たちで視察。「なかなか難しいかな」なんて話していたら、社長から「やるんでしょ？」と一言。そうならもう走り出すしかないわけです(笑)。実は前のお店はもともと全席個室だったんです。個室人気は高いし、それなら普通そのままのレイアウトにしますよね。だけど結局、ほぼ全て改装工事を行いました。目指した商品・店づくりにはレイアウト

？ 何で個室が少ないの？

の変更がどうしても必要だと。要はこれも、オープンキッチンありきの店づくりということです。どこの席からでもカウンター・オープンキッチンができるだけ見えるように、音・温度・表情が視界に入るように。個室にしちゃうとにぎわい感が減ると考えるのが花まる。隣のお客さんがワハハッと笑っているのもある意味大事なBGM。そういう楽しさを感じられる店づくりにしました。

こんなの
やりたい!

新業態開発にあたり、社長はオペレーションをどう見直し、いや、少し言い直さなければ、でもそれに近いと思いつく。とにかく「こんなやり方いい」という意思から全てがなされるタイプ。やりたいことがある。オペレーションから

人つていふので、どうしてかうせぬ
は誰ノい、仁なりがうですな
な。差限を制限さすまいひとつ
の理日かうせぬ。商品と
考へる時うところが重要なこと
う気づきがあり、なるほどな
思ひました。商品部で相談して
いたのは「ほぼ全部自前」にす
ること、当然にされたうのをよ
るべく仕入れず、お后で作り
できる商品を作ること。また、
できた一層は馴染みのある
才を使つて商品を作ろうと考へ
ていたんです。それは「作り
くつた家庭料理」というシン
トも頭に置いていたからです。

会談でこそが、オーストリアと
タツフの専断して反響が大きい
し。必ずよのか。

付加価値があるのか、それです。
それは、むしろ社員が同じ気
持です。だから、もう一歩成長

[illegible]

して、ほんのいつに折居記属を仕
 するものが多く、それは間違ひ
 なく成長するつて所言であるが
 うです。かう、スキルも、ちう
 うに可う。

[illegible]

う価値があるみたいです。

自分たちで言うのはおこがましいと重々承知しています。が、お客様は今のところ結構褒めてくれます。この前一夜干しの焼魚を見て「わぁ、立派だねー」という声が聞こえてきました。思わずニヤニヤさせてもらいました。

[illegible]



経営理念

人間としての正しさを判断基準として経営し、全従業員の物心両面の幸せを追求する。併せて顧客の幸せの場として貢献する。

花咲学校

2010年

4月1日(木)

発行所

花まる新聞社

〒063-0032

札幌市西区西野

2条2丁目4-3



会社が「成長」するために
本腰を入れて人を育てる。

すなわち株式会社はなまるの意思
表明が「花咲学校」そのものである。

知識・技術・実践・話し合いを通じ
て、一人ひとりいつか「花」が「咲」き
ますように。

花咲学校の前身

花咲学校の前身は2008年頃、花まるに「本部」ができた時からです。当時は短期間であったり、不定期の研修を随時実施していました。社員もまだ40人くらいの規模だったので、新入社員を教える研修トレーナーは各店舗のパートさんが務めてくれていました。これはこれでなかなか面白かったんです。



●花咲学校の骨組みができあがった

技術的なことを集合研修で進めるのが不慣れだったからか、初めはなかなか上手くいきませんでした。また店舗と連動ができず、店舗業務と花咲学校がバラバラになってしまいう、花咲学校で何をやっているのか分からない、見えない、という問題が発生するわけです。やりながら、考えながら、店長たちと何度も話し合って、「会社の進んでいく方向」と「店舗業務」に花咲学校がしっかりリンクするよう、順序立てて体系だてて進めるようになってきました。例えば、「今花咲学校ではこういうことをやっています、店ではどうですか?」というヒアリングをしたり、新店オープンに向けて花咲学校が絡んだりもします。要は一時的な技術習得や理念共有ではなく、『会社全体として先を見据えたプログラム』というのが花咲学校のあるべき姿。まだまだ改良の余地大にあり!

●花咲学校のベースとなるもの

一番大切に行っているのは、何と云っても「考え方」。考え方が仕事の結果に繋がるということが腹に落ちれば、絶対成長すると確信しています。「一生懸命なやつは格好いい」という価値観のもと、楽しく夢中になるために、きっかけとなる花咲学校でありたいと思います。また実技や座学が多いイメージを持たれますが、実際は話し合いやロープレが多い。意図としては「考えさせる・実際にやってみる・協力する・自分を認識させる」という方針に基づいているためです。一方的に聞くだけの研修はあまり面白くないというか、うちの社員は苦手です。

●花咲学校の変化

新入社員研修としてのポジションはすでに確立。今年はそこから「全社の研修」に変化しつつあるのが興味深いところです。東京繁盛店の研修(とい

実技試験

花咲学校最初の試験は「出汁巻き玉子」です。前述したとおり、お客様の目の前で焼き上げる出汁巻きは花まるの人気商品。今年は何とかみんな合格したようです。入社して大体3か月後に待ち受けるのは、そう、「握り試験」。シフトの中にも練習時間が組み込まれながら、みんなコツコツ練習していました。技術習得はもちろんですが、そうやってひとつのことに真っ直ぐ向かうのが大切ですね。特に若い社員には大事な時間です。何度か不合格の末、皆握り試験に合格した今、1年目の後半戦は「仕込み」です。この後はサンマとサバの仕込み試験を10月以降に予定。その他複合型の試験もあります。研修センターも兼ねる札幌本部の1階が「商品部加工場・開発センター」という強みを生かして、花咲学校ではいろんな魚を仕入れ、練習を積むことができます。



う名のグルメツアー)・衛生リーダー研修・採用研修・メンターメンティ研修・主任研修などバラエティに実施。

今すでにある階層別の研修やミックス研修も、すべて「花咲学校」が母体になるうとしています。お店で勉強することや経験することはもちろん、所属店舗関係なく年齢も経験も超えて、見て聞いて感じて話して考えて…研修は明日からすぐに効果が出るものではなくて、何度も積み重ねて自分の腹に落としていくもの。だから何度も何度も繰り返し、さまざまなアプローチが必要で、積み重なって地力となり、ちゃんと花が咲くように、頑張るぞ。

花咲学校担当の
中山です♪

今年の花咲学校どうですか?

新しい取り組みが多い年です。今年は10人以上のグループが多いので、毎度エネルギーを削がれてます(笑)でも育っていくのが見えるから面白い。ある程度順序だてたプログラムがあるので、それに沿って進めています。そうすると一人ひとりの発言の変化がありありと見えたり、出来ることが着実に増えるんです。それを見られるのが教育部門としてのやりがい。みんな元気よく成長していて一安心です。

★メンターメンティ制度とは・・・
新入社員一人に、先輩社員がマンツーマンでついて、いろいろな面でサポートする制度

【号外】まだまだ他にも パートさん、アルバイトさんも



■握りテスト

パートアルバイトさんの握り試験を定期的に行っています。お店でコツコツ練習しながら、スキルを磨く姿勢が良い。筆記試験もあるので、花まるのコンセプトや経営理念、作文も。そうやって一生懸命やれば、アルバイトを

■5(ファイブ)スター制度

花まるの回転寿司・四季部門の社員には、今年から5スター制度が設けられました。握りのきれいさ、速さ、手つきなどさまざまな項目から、★の数が決まります。ここは実力主義ですから、若手社員の下剋上もあり！



■MIX研修

社員、パート、アルバイト、店舗、部門、年齢、経験がすべてごちゃまぜになって行われる「MIX研修」も定期的に行います。仕事の目的意義や本質を、こうやって輪になって話し合う時間が、気づきや反省、改良改善に繋がることを期待して。終わったあとはみんなで昼食会。それはやっぱりお寿司でしょう(笑)

同期と一緒^{一緒に}に研修

同期は良いライバル、友人であり仲間です。新入社員の場合、1年目の研修は大学生と高校生をMIXにして実施。そうすることで、大学生はリーダーとしての目線が芽生える。高校生は喰らいつこうと上を目指す。それはお互いに成功だと思います。時には年齢を越えてライバルにも成り得るのが面白いところ。発言や考え方がまだ未熟でも、業務内容では先輩を抜くこともある。そういう切磋琢磨はいいですね！



【1年目総括研修】

花咲学校1年間の終了時に、振り返りと2年目の目標設定を行います。入社した時とは随分違う顔つきに、成長を感じます。

【市場研修】

毎年5月ごろ、札幌中央市場での研修を実施。早朝5時に集合するので、新入社員にとってはハラハラドキドキ！競りや加工などを見せてもらいます。



【お楽しみBBQ】

研修後にBBQを実施。みんなで買い出しに行ってワイワイできるのは、夏の定番！



【調理研修】

調理研修はさまざまですが、こちらは第1回目なので定番のカレーライスを作っています。ただし、本部全員分のお昼ご飯を作るので、30人前くらいで



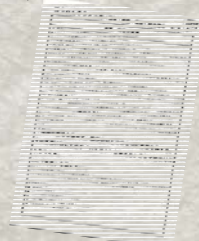
【繁盛店研修】

年に一度、東京の繁盛店をまわる研修です。美味しい楽しい言うことなしと思われそうですが、それは大間違い、お腹パンパンになります。でも今の流行や歴史あるお店のこだわりなど、飲食人としてとても勉強になる3日間で

研修内容あれやこれ

カテゴリーとしては、元気活気・意気をこめる・第一印象・数字・アメーバ経営・フィロソフィ・実技（握り・仕込み）・味覚・盛り付け……。例えば味覚の研修なら、砂糖の割合・塩の割合・ドレッシングづくりなど、舌を鍛えるという考えです。もちろん料理の基本も実技として進めていくので、基本の出汁の取り方など、専門学校さながらに行います。

研修には欠かせない「ほうれんそうメール」！現在進行形で発行中！最新号はなんと383号！



HANAMARU SPECIAL INTERVIEW

▶PROFILE 1 中田 昌美

店長になって7年目。
パセオ店と北口店の立ち上げ店長。
元ホテルの料理人、超スレンダーな36歳。
ヘルペスの画像修正を条件にインタビューを
受けてくれた美意識の高い男。



●お互いの印象 中田▶佐藤

人事からはジャニーズ系の爽やかな青年が来る
と聞いていました。しかし来てみたらこんなの、話
が違う(笑) 始めは器用に覚えていけれど、雑
さが目立ちました。小さなミスが多いという感じ
です。それを直接伝えるのはもちろん、業務報告
書のコメントにも何度も書いた記憶があります。
「浅く広く」ではなく「丁寧に深掘りしよう」と。
少しは成長したんじゃないでしょうか。

●お互いの印象 佐藤▶中田

北口店のオープニングスタッフに応募、初めはパ
セオ店配属としてOJT・研修を受ける毎日でし
た。中田店長は入社当時のパセオ店店長だっ
たので、忙しいお店で皆をまとめる、「スゴイ
人！」とう単純な印象(笑) 北口店の立ち上げ
から話す機会も増えて、直接教えてもらう時間
も多くなりました。年齢差はありますが、恐いとか
話しかけづらいとかいうことはないです。いろいろと
ちょっかいをかけてくれて嬉しいです。

●佐藤くんの育て方

最初はホール業務からスタート。四季花まる業
態はお客様と会話することが非常に大切で、
握りだけできでもダメなんですね。だからまずは
ホールでお客様に接する事から始めています。
パセオ店では佐藤くんにもマンツーマンのメンター
がいたので、メンターを通して指導をしていま
した。一方今の北口店は社員みんなが佐藤くん
のメンターです。全員で育てることに力を入れて
います。ランチを初めて一人でやった時にブルブル
震えてた彼が、今はだいぶ頼りにされている。
成長が見えますね。

～今回は師弟編につき～

▶PROFILE 2 佐藤 敦哉

2016年10月に入社してちょうど1年。
若干21歳の第一印象はさわやかボーイ。
交通事故に遭うこと今年7月で人生3回目。
小指骨折もなんのその。さわやかスマイルで
おもてなしします。「ぼくなんか、、、」が口癖。



●元気出せよ

仕込みを中心に業務をしていた期間、本当
にうまくいかない日が続いて、叱られて落ち
込んで…。ある日、中田店長が夜ご飯に
誘ってくれたんです。特に仕事の話はしな
かったんですが、「元気出せよ、頑張れ
よ。」って言われているようで本当に嬉しか
ったです。立ち上げ・事務・握り・仕込み・焼き
と仕事を覚えていく中で、北口店に来て自
分の出来る業務範囲をすごく広げてもらいま
した。他の人と比較するのではなく、教えても
らった事を自分のものにしていく事に専念して
いる段階です。

●これからの佐藤くんに期待すること

まだまだ危なっかしい所があって目が離せないこ
ともある。一つひとつの仕事を着実に自分のも
のにして、周囲の信頼を得てほしい。器用で覚
えるのも早いので、もっと経験を積んで自分の
ものにできたら、そこからの技術的な成長はか
なり期待できると思う。地力をつけてそれが自
信になって、大きく成長してほしいですね。

北口店オープン時の緊張感だよう朝礼



あとがき

今回ちかつつ坂こお寸き合ハハこごきあつぐとろづーギハました。

「食は元気」というテーマに、改めて飲食業の面白さを感じることができました。

「ふかうりふこちは、今よりちつと、食べるべしと云ふごつりそうです。」

「食べるーレハウーレ」が「仏そのちのを作っている」

そんな価値観が強まっているようにも感じます。

そこへ平心するようこゝ「食べるニコレへのさまぎまゝは是氣が足きす

食のトレンドも日々変化していくことは間違いありません。

「食べる一ツトがきつて多量ヒト、さまざゝまは異尺ができるわで

外食を基本とする私は、「食事という行為が楽しい」という考えに

「ごつごつ友だちのことです。」

言ハ過ぎ承知で、『食を通じて人の心を豊かにする会社』でありたいと思うからです。

食事で満たされるのはお腹だけじゃない！

お腹も心も花まる

そんなお店になるよう、毎日変わらず頑張ります。



定期的に発行している「かわら版」
社員の手作りです。
是非ちょっと時間があるときに
お家で、電車の中で
ふらっと読んでもらえたら嬉しいです。



回覧有り
根室花まる
四季花まる
食の会
根室花まる
寿司・炊き物
四季花まる

