Weekly Report

小諸浅間ロータリークラブ

人類に奉仕するロータリー

2016～2017 年度
国際ロータリーのテーマ

◆例会日/週火曜日　12:30～13:30　◆例会場/小諸市鶴巻　音羽
◆事務局/〒384-0025　長野県小諸市相生町 1-2-12 エイワンビル 2 階
◆会　長　/　掛川　興太郎　◆副　会　長　/　小池　平一郎
◆幹　事　/　矢島　栄一　◆ｸﾗﾌﾞ広報･情報委員長　/　中河　邦忠

NO. 1367　平成29年5月30日

◆点鐘	掛川興太郎 会長
◆SAA	渡辺　頼雄　委員
◆ｿﾝｸﾞ	我等の生業
◆ｹﾞｽﾄ	朝倉　修兵様　（日本料理　音羽）

【会長挨拶】　掛川　興太郎 会長

皆さんこんにちは。今日は5月最終週の例会日です、木曜日から6月。6月は衣替えの月、梅雨の前のこの時期、30度を超える真夏日が続きました。昨年はこの時期はどんな様子だったのだろうかと思います。

先週の日経の記事によると、官邸で生産性向上国民運動推進協議会が開催され、「小売、飲食、宿泊、介護、運送業」の5分野を対象に労働生産性の向上を目指すとのことで、特に、小売は「客単価の向上や食品などの廃棄ロスの削減、時間当たりの作業量の増加などをも目標」にするとのことです。サービス業は「国内総生産（GDP）の7割」を占めているため、「生産性の向上がアベノミックスの行方を左右する」と首相が見ているため、この会議が新たに立ち上がったとのことです。安部首相も会議冒頭の挨拶で、「この課題を乗り越えるためには、労働生産性の向上しかありません。」と言い切っており、今後「オールジャパンで生産性向上を進めていく」とのことです。興味深いのは、実際の取り組み事例で、「トヨタ自動車が油揚げの不良率の低減に、また、キャノンがキャベツのカットと包装の効率化に取り組んだと」のことで、小売の生産性向上のカギを握っているのがトヨタやキャノン、等の先進的な製造業であることです。従って、今後、製造業の生産性、いわゆる改善が小売等に本格導入されると、小売と製造との新たな関係が模索されるようになるのではとも思います

【幹事報告】 矢島　栄一　幹事

1. ガールスカウト長野県第17団より入団式について
　日時　6 月 18 日（日）10:30～11:30
　場所　小諸市乙女湖文化センター2 階第一会議室
2. 週報
　小諸、南佐久、上田西RC

【本日の配布物】
週報 1366 号

◆出席報告　　前田　博志　委員長

会員数24名　出席義務者23名　免除者1名

本　日	出　席	17名	
	事前 MU	1名	73．91%
前々回（5/17）	MU	0名	78．26%

◆ラッキー賞

NO. 13　　加藤　輝男　君

◆ニコBOX　　湯本　敏晴　委員

（5月23日分）

矢島　栄一君	アルティスタ東御の皆さんのご健闘をお祈りします。
前田　博志君	アルティスタ頑張れ！
小池平一郎君	
橋詰　希望君	

渡辺　頼雄君	修兵さんのお話楽しみにしております。
加藤　輝男君	ラッキー賞ありがとうございました。又来月もラッキー賞期待したいと思います。宜しくお願い致します。
小林　秋生君	風薫る五月晴の季節も明日で終り、早くも梅雨の曇り空がもう天井を埋めております。ピーカン太陽の季節はもう少し先になりますが一ヶ月半すると真夏が巡って来ます。時の流れは本当に速い。
朝倉　俊次君	宜しくお願い致します。
前田　博志君	よろしく。

【本日のプログラム】「日本料理 音羽の取組みについて」 責任者 朝倉 修兵 様

本日はこのような機会を頂き本当に有難うございます。大先輩を前にして僭越ではございますが、本日は音羽での取り組みについて 10 分ほどお話をさせて頂ければと思います。

僕自身は昨年の 10 月より音羽で働かせて頂いております。あっという間に半年が経ちました。女将が昨年末で引退したいという事を伺っておりましたので、とりあえず仕事を覚える事で手一杯でした。その間多くのお客様に暖かいお言葉や、厳しいご意見を頂きました。挫けそうな時も沢山ありました。

そんな時に、ロータリーの皆さんを中心に「最近どーお？」って声をかけてくださる事がお世辞でも何でも無く、本当に一番の励みになりました。まずもって感謝させて頂きたいと思います。本当にありがとうございます。

最初に私自身の簡単な紹介をさせて頂ければと思います。

1986 年生まれの 31 歳です。小諸東小学校、東中学校、小諸高校に進み、部活は野球をやっていました。勉強は数学が好きだったのですがそれ以外は本当に酷いものでした。かといって将来やりたい事もなかったので、高校を卒業する時に専門学校や就職の決断が出来ませんでした。学校の勉強を何もしなかったので、なんとか数学の一教科だけで松本大学に受かる事が出来ました。松本市は冬季オリンピックの関係でアメリカのユタ州ソルトレイクと姉妹都市となっております。松本商工会議所企画の異文化交流があったので何気なく参加してみました。もともと外国に興味がありまして、その交流でソルトレイク在住の現地の方を紹介して頂きました。今振り返りますと、この頃を境に自分の生き方が変わったのかなと思います。松本大学に入学してから 1 年と経たない内に先ほどのツテを頼りにユタ州の英語学校に通い始めまして、そこから 1 年かけて現地のユタバレー州立大学に入学しました。数学が好きだったので会計学を専攻しました。中学最後の英語のテストが 17 点の自分が、英語を話している。そして夜の 12 時近くまで図書館でほとんど毎日勉強する日々を送るなど、夢にも思いませんでした。でもそんな毎日がとても新鮮で凄く楽しかったです。異文化に触れる事で自国の良さにも気付かせて頂きました。本当に色んな事を経験させて頂きました。ある日、女の子の友達が手作り料理を作ってくれるというので、楽しみにしていました。台所に立つと、粉末のポテトに水を入れてかき混ぜてマッシュドポテトを作り、レンジでチンしたソーセージと、袋から取り出したミックスサラダ。お気に入りのサウザンドレッシングをかけ「うん美味しい！！」とこれがこの国では手作り料理なのかとカルチャーショックを受けたのを覚えています。やっとの思いで大学を卒業し、東京で 2 年間の会社勤めをして、新規オープンから 1 年経ったココラデという御代田のパン屋で働く事となりました。そして現在に至ります。

本題に移りたいとおもいますが、音羽に入った当初、会席料理が何なのか全く分りませんでした。勿論今も無知なのですが、そういった中でも会席料理って、こういうものなのかと疑問に思う事が多々ありまして、こちらも又カルチャーショックの連続でした。しかし会席とはこー、料亭とはこーと言われまして、さてどーしたものかと思いました。その間もお客様からのご指摘は続きます。聞けば聞くほど「お客様のいう通りだ」と思いまして、お客様は必ずしも喜んでいないのに、お店側は会席とはこういうものだという。御代田のココラデでも昔あったことでした。お客様が一番多いお昼に焼き立てのパンを沢山出してあげたいと思いました。しかし職人は朝一でパンを全部焼いています。聞くと、お客が焼く時間に合わせて来店すれば良いと言います。当時、このお客様は次も来てくれるのだろうか、客席で食べているお客様は美味しいと思っているのだろうかと毎日悩みました。僕だったら 2 度とこない。そう感じていたので、毎日が試行錯誤というよりかは、暗中模索な日々でした。レジに立つパートさんに相談したら、だいたい同じ気持ちでした。美味しくないパンを手に取ると、こっち

のが美味しいからこっち食べてみてとお客様にパンをあげていました。焼き立てが出ると焼き立ても食べてみてと、試食のオンパレードでした。お客様に喜んで頂く事に必死でした。手術明けでしばらく塩分を控えないとダメだけどパンは食べたいというお客様の相談には、塩分控えめのパンを作ったり、何々さんのためにと思って作ったパンが結果的に長続きする商品になっていたりします。そういったココラデでの経験があったので、音羽での時間が経つに連れ、音羽では音羽を利用して下さっているお客様から会席料理や楽しい宴会とは何かを教わろうと思うようになりました。ご宴会の男女比や、年代、宴会の内容などを打ち合わせの段階で聞き、それに応じて献立を作る事にしました。女性が多ければデザートを必須にし、若い方が多ければ量を増やし、お肉が好きなら献立に組み入れ、県外の方なら長野県ならではの食材を使いました。一つの宴会が終わるごとに可能なかぎりお客様と会話して次に生かそうと取り組みました。その中でも大きく反省すべき宴会が3つありました。

1つはシーズン最初の忘年会のお客様であった、市内の某企業様です。参加者が全員 20 代か 30 代の食べ盛りの年代で、量が全く足りませんでした。後日謝りに行きまして、そこで学んだ事が、お客様をもっと把握しようという事です。

2 つ目は、当店がお世話頂いている税理士法人事務所様です。この時は使用する調味料に間違いがあって美味しくないものが出来上がってしまったと後で気付き、こだわりの献立が仇となってしまい、必ずしもお客様に喜んで頂ける内容で無かったことです。反省点をまとめて後日謝りに行きました。

3 つ目は、あんで一くっくの忘年会です。こちらは「この食材が余っているから使いたい」という事で、その食材を中心に献立を組みました。失敗でした。こちらは謝りに行く前に、気心知れた人たちからクレームが沢山来ました。こちらもお客様本位ではありませんでした。今こちらにおられる会長様の前で鍋の汁をこぼした事もありました。洋服にかからなくて良かったです。

お客様が食べて喜んでくれる料理・食材を最初に想像して、それを前提に献立を考えなければダメだと痛感しました。お客様の意向を汲みとり、それを献立に上手く取り入れられた時がやっぱり一番お客様は笑顔な気がします。もっと笑顔になる可能性があるのだから、勉強の毎日です。御代田のパン屋では、顔なじみのお客様の中には「美味しい」をはじめとして「このパン美味しくない」とか「この商品止めた方が良いよ」などと言ってくださる方もいます。どこどこで買って来たんだけど、このパン美味しかったからこれ作りな、と現物を渡してくださる方もいました。冗談で、そこのお店いけば買えるよ！と言うと、ココラデでパンを買いたいの！と言われた時は嬉しかったです。

なので、ロータリーさんのお食事でもちょっとコレは如何なものか、といったものがあればどんな些細な事でも言って頂けたらと思います。せっかくこうして、本日従業員も紹介出来たので、僕だけに限らず色んな方に声をかけて頂ければ幸いです。すべてのお客様にご予算以上の内容で献立を組んでいます。基本サービスが好きです。一時的に原価率が上がっても、他で見直せることは多々あるはずだと思っています。まずは音羽を通してお客様が笑顔になれればと思っております。笑顔が無ければ今日のお食事に何かあったのかなぁと反省します。この半年、こうした取り組みを行いお客様との信頼関係を少しずつ積み重ねているところです。

そして鰻や鯉といった昔からの音羽の料理も、よりよくしていけたらと思います。まだまだお客様を通じて頂いた課題は沢山あります。幸いにも今日こうして紹介出来た仲間はベクトルを同じにしてお客様に喜んで頂けるよう仕事をしております。少しずつペースを上げながら、課題解決に取り組んでいこうと思っております。

本日はこのような機会を頂き、本当にありがとうございました。これからも音羽を宜しくお願い致します。

次週のプログラム　：６月　６日　クラブ協議会（夜間例会）次年度委員会計画
次々週のプログラム ：6月13日　職業奉仕賞の表彰