

## やみつき 味噌

濃旨味噌ラーメン

その名も「やみつき味噌」が満を持しての期間限定再登場。厳選したマー油を使用して、味噌ラーメンがさらに深みとコクのあるスープに仕上がりました。



## 考え方と方法論①

皆さん、こんにちは！そろそろ年末年始の足音が聞こえてくる時期になりました。一日の中でも、一週間でも、一か月でも、一年でも、「売るべき時」が必ずあります。そのときにしっかりと準備をしてお客さまを迎えられるかどうかで、おのずと結果は決まってきます。長期的に見ると、店内の雰囲気作りや、一人ひとりの能力・熟練度のアップ、人員体制の組み方などです。また、短期的にできるのは、時間単位の仕込み量の調整や、洗い場・バックヤードの整理整頓、備品類の補充などです。

人生にも同じように、基本的・理念的な部分でのレベルアップや意識の維持、戦略や戦術レベルでの考え方や準備の方法があるように思います。海外からFC加盟の依頼を受け、外国の方々とも話をさせていただく機会も増え、また国内でもさまざまな会社の社長さまとお話する場も増えましたが、その中でいろいろなことを感じさせられます。

仕事や人生に、しっかりと理想や哲学を持って生きておられる方は、目が輝き、周りを明るくする人が多く、仕事や商売において、戦略や戦術にしか目がないように感じ、残念な気持ちになります。短期的に見れば、後者でも業績を上げ、見た目の繁栄を得ることは可能ですが、長い目で見たときには、やはり厳しい結果となるようです。

どちらが良いとか悪いではなく、どちらとも必要な視点なのですが、大切なのは、その両輪がきちんと同調しているかどうかではないでしょうか？今までもそういった思いの中で、このコーナーの原稿を書いてきたつもりですが、最近、さらにその思いが強くなってきたので、もっとはつきり書くように思

います。

京セラの稲盛名誉会長が、「人生(仕事)の結果＝考え方×熱意×能力」と言われています。経営者となれば、能力はさまざまでも、熱意に関しては人一倍強くもたれている方も多いのですが、稲盛さんも言っているとおり、一番重要なのは考え方(哲学・理念)の部分で、能力や熱意が一から百までであるのに対し、考え方はマイナス百からプラス百まであります。つまり、考え方が少しでもマイナスであれば、出てくる結果はすべてマイナスになるのです。

哲学や理念という、個人にとっても会社やお店にとっても、根底にすえるべき指針となるものがないと、どうしても目先の結果ばかりが目につきます。目先の結果を追ってしまうと、人として本質的に大切にすべきものを、短期的にでも犠牲にしてしまつて、その大切にすべきものを失い、結果すべてを失うという姿を目の当たりにしてきました。とても辛く、悲しいのですが、そのときにはその本人にとつて、破滅の道であっても、「この道しか自分には残されていない」と思い込んでいたので、それをとめられませんでした。

何度後悔しても、悔やみきれない思いが今でもありますし、おそらく僕はずっとそういう思いを抱えながら生きていくと思います。ただ、これもありがたい話で、そういう後悔があるがゆえに、自分自身がそうならないように、いつでも反省することができますし、また、理念を片時も忘れることなく、同時に戦略・戦術を考えることができます。

皆さんの会社にも素晴らしい理念があると思います。どんな判断・決断をするときも、その理念に照らし合わせて選択をすれば、後はその選択が結果につながるような戦略・戦術を考えればよいのです。

(岡本 慶大)

## 読者相談室より。

皆さまこんにちは♪いよいよ年末に掛けて来客数も増える時期に入ります。と同時にクレームやトラブルも増加傾向に入ります。私たちの商材は、ぬくもり溢れる人肌接客のキャストさん自身です。ですので店長職は、その品質管理を怠ってはなりません。気持ちが劣化していないか、鮮度が高い心があるか、キャストさんに深く強く広い関心を払うことからすべてが始まります。髪型のような大きな変化以外にも、ヘアゴムとか靴下といった、小さな変化にも気づいていますか？今回は、皆さま方から当コラムにお寄せいただいたご相談とその回答の中から、相談者に事前承諾をいただいた上で、一部を公開させていただきます。

1.『最近何をやっても裏目になって、ついてないなーと嫌になります。ハッキリ言ってヤル気もでません。でも、前向きな気持ちになりたいです！』

風が心地よい季節ですね。いくら追い風でも、それを受ける身体の向きを変えれば、今度は向かい風になります。そして、いくら向かい風でも、それを受ける身体の向きを変えればそれは追い風へと変わります。さらに、向かい風が強いほど、追い風も強くなるというものです。その逆もまた然りです。自分次第で裏目は表目にもなり得ますよ。ちなみに風風ラーメンは、風がふたつですね。中国語ではパンダの命名にあるように同じ漢字を連続して記すことが多く、調べれば風風とは、受けた風をチカラとして、自らが風を作り出すという、極めて前向きな意味になるようです。

2.『小さなことにムカつきます。店長から指示されると、素直に受け止められず、そんな自分が嫌いになります。』

実らぬ努力をしますか？認められない努力をしますか？無駄な努力など、あり得ません。努力した経験は、心の筋肉を付けます。折れない心を持つための、心の筋トレ。それが努力というものです。身体の筋トレと同じように、より重いものを、何度も何度も反復すると、心の筋肉もバツ

キバキに切れまくってきます。汗だくになって苦しい思いをして必死にバーベルやダンベルを持ち上げるのは、果たして無駄なことでしょうか？心も体も負荷と負担を掛ければ掛けるほど、美しい物になってくるわけです。心のボディビル。それは、困難や苦行から逃げずに正面から向き合い続けることで、トレーニングに繋がります。素直になるためには、心のデトックスが必要なのです。

3.『ぼったり会った常連さまから、食事に誘われました。私も嫌いじゃないタイプなんです。どうすれば良いでしょう。』

ありそうで、なさそうなお相談だったので、回答に正確を期すために弁護士に尋ねてみたところ、法的にはまったく問題が無いこと・断った際にストーカー化した事件があったこと・しかし倫理上は、基本断るべきだろうと伝えられました。リーガルチェックでの回答はそうなりますが、しかし個人的には、後述する理由で、自由意志に従った行動で問題無いと考えます。何より出会いの場がバイト先というオフィシャルなものですので、やはり店長への報告・連絡・相談は絶対に欠かせないと考えます。実は、うちの可愛いダボハゼ(女房)と私の出会いは彼女の勤務先で、入り口近くで彼女の退社を待ち、偶然会ったという体で食事に誘ったからの交際&結婚でしたので、女房はある意味、ストーカーと結婚した女ということになります。それ故、このケースの場合、私として全否定はできません、

(紙幅が尽きましたので、このあたりで。引き続きプライベートも含めたご相談を承ります info@sys-con.jp)

ヒトの心をワシツカミにするための秘訣。それは、①頭に来た時に怒らないこと。②ヒトの嫌がることでも積極的にやること。③そして心も体も健康であり続けること。この3つだとは、私の師匠である英国人でISO制定メンバーのケン・ジョンソンさんからいただいたコトバです。これを皆さんにプレゼントします。リズム食品さまとご縁いただいて14年め。30代だった愚生も今や50代。益々元気いっぱい、たぎってます♪

(株式会社システムコンストラクション 清野 秀道)

### 【発行】リズム食品株式会社

〒802-0081  
北九州市小倉北区紺屋町13番1号 毎日西部会館7F  
TEL:093-531-1120 FAX:093-533-0122  
E-mail : news@rhythm-food.co.jp

## 風風ラーメン 大田店 職場体験

今年近隣中学校の二年生、山下さん、和田さんが三日間職場体験にきれくれました。朝十時〜十五時で、できるだけ多くのことを体験してもらおうと思いい準備しました。初日はやはり緊張した表情でしたが、朝礼ではキャストと同じように、運動部らしい、大きな声をだしてくれて、感心しました。仕事は、ホール掃除から始め、仕込みの卵溶きをしてもらいました。営業はお会計以外のことは一通り教え、二日めには自らライスをついたり、パッシングをするなど、忙しい営業のなかお互いに教え合いながら積極的に動いていました。

体験を通して、働くことの楽しさ・大変さ、礼儀や言葉遣いの大切さを知っていただけたと思います。ふたりの一生懸命な姿をみて、他のキャストさんは、ふたりが困っていると優しく教え、仲間の素晴らしい場面を見ることができた三日間でした。ふたりは将来飲食にかかわる仕事を指しており、高校生になったらバイトにきてくれるそうです！その日を楽しみに、私たちも成長し、待っています。三日間ありがとうございました。

（風風ラーメン大田店 中島みさお）



## 9月12日 カレー専門店 「サンタクロース亭」リニューアルオープン

メニューは、玉ねぎの甘みとスパイスの辛さがクセになる”オニオンカレー”、ほのかな酸味とさまざまなスパイスをブレンドした”スパイスカレー”、そして同時に2種類の味を味わえる”あいげカレー”。トッピングは極上ロースを使用したカツ、季節の野菜など、今後もどんどん増やしていきます。サンタクロース亭は6つの”感”「テキパキ感・ライブ感・スピード感・ボリューム感・シズル感・季節感」にポイントを置き営業します。また子ども食堂も実施しています。カレーのルーには多くの材料が使われており栄養価も高い商品です。子どもたちにお腹いっぱい食べてもらって健康に大きくなってほしいという想いで、小学生以下のお子さまは、終日100円おかわり自由で食べていただけます。子どもたちは社会全体で育てるものという想いで、地域貢献にも繋がっていきます。スタッフ全員が新人であり、未熟な面もありますが、スタッフ、お店ともに成長していきたいです。営業時間も、11時から21時までの営業となりましたので、皆さま、小倉に来た際にはぜひ、サンタクロース亭に足をお運びください。

（FCサポート本部 マネージャー 石川 敏）



## 10月5日 風風ラーメン具志川店 リニューアルオープン

12年前にオープンした具志川店ですが、この度オーナーさまに新しく吉里さんを迎え、新たなスタートを切ることができました。前日に行われたセレモニーにも多くの関係者やご家族の方にお越しいただき、具志川店のメンバーにたくさんの応援の言葉をいただきました。

10月5、6日とオープンセールを行ないましたが、2日間で1,009名のお客さまにご来店いただき、閉店間際

には1時間近くのお待ちが出るほど大盛況でした。6月末から休業していましたが、こんなにも待ちわびていただけたのかと思うととても嬉しく感謝の気持ちでいっぱいです。スタートを切ったばかりの具志川店、一つひとつ力をつけて沖縄地区を盛り上げていただきたいと思います！

(FCサポート本部 サブマネージャー 寺脇 美保)



## 9月7・8日 一麺亭中津口店周年祭

今回の周年祭は、いかに今後に繋がる周年祭にするか、でありこの目的のための3つのポイントを意識し実施しました。

- ① 定食半額⇒今までに入客が少なかった客層へのアピール
- ② ポイントカードの徹底⇒継続したお客さまのリピーター(ファン作り)
- ③ 挨拶強化⇒お客さまへ全員で揃えて元気な挨拶の徹底

キャストさん中心の周年祭で、全員で協力し盛り上がりました。しかし、大事なのは周年祭後も継続して実施することですので、挨拶強化・ポイントカードをさらに強化し、今まで以上に中津口店のファンを増やしていきます。

(FCサポート本部 マネージャー 石川 敏)

