

【佐賀市】 佐賀県庁15階展望台レストラン「志乃」 新佐賀名物 シシリアンライス

最近テレビでも紹介された「シシリアンライス」が食べたくて、休日も営業している佐賀県庁15階の展望台のお店、「志乃」に家族で出かけました。

佐賀大学教授が栽培法を確立して、最近有名になった「塩味」のする野菜「バラフ」、白石蓮根、有明のり、佐賀牛、地卵を使った新作料理ですが、価格が1050円とお得です。家族に大好評でした。

「シシリアンライス」の他にも、1580円のランチもおおいそうでした。今度、必ず食べます。



住所:佐賀市城内1-1-59 佐賀県庁15階
電話:0952-23-7511



佐賀平野が一望で素晴らしい立地にお店があります。

見晴らしが良いと、有明海と雲仙が見える方角ですが、この日は曇天でした。



【佐賀市】 ホテルニューオータニ佐賀

志乃を出た後、隣のホテルニューオータニ佐賀でゆったりとくつろぎました。

夏のデザート850円

(飲み物とセット=1050円)

住所:佐賀市与賀町1-2

電話:0952-23-1111



このニュースの写真は、ブログ「テレコムOAうっちゃん」にカラー写真で掲載しております。



有限会社テレコムOA

【編集者:発行者】内野博行
【携帯電話】(090)1510-4441

電話対応自動化装置CTI・音声メール/電話交換機/ホームテレホン/インターホン/ナースコール
複合機/プリンタ/電子黒板/LAN工事/インターネット/映像機器/音響機器/ソフトウェア
ブログ:テレコムOAうっちゃん ブログ:婿殿奮戦日記 メルマガ:まぐまぐ「感動事業」

電子メール info@denwaya.biz

ホームページ http://www.denwaya.biz



商売繁盛ニュース



回覧版										
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



目次

アムールの	1
アムールの	2
カラオケ大会	3
佐賀市 志乃	4

5Sとは

- (1)整理
- (2)整頓
- (3)清掃
- (4)清潔
- (5)躰

これに…

(6)作法
を加えたり

(6)しっかり
(7)しつこく

を加えて、
6Sや7S運動をする
企業もあります。

アムールのオーナー にみる率先垂範

【喫茶店アムール】

住所:佐賀県多久市北多久町
大字小侍666-42
電話:(0952)75-4881



国道203号線を佐賀市から
唐津方面に進行して、浦山交
差点の左角です。

私は仕事柄、繁盛店や儲かっている企業の観察をするのが癖になっています。

改めてアムールの店内を見回して見ると、「男性もいるけど、相変わらず女性客が多いなー!」と思ったのが第一印象です。

多久市内の飲食店で一番の繁盛店はこの「アムール」だとの噂がありますから、その理由を探しました。

(1)厨房も含めて、整理整頓が行き届いている。

厨房で整理整頓ができていると、調理スピードも速くなるし、無駄な動きが減り、無駄な材料が減ります。

清潔感は、結局料理にも現れてきて、お客様に伝わります。

(2)清掃が徹底されているから清潔。

床も隅々まで掃除してあるし、天井の梁や棧、照明器具、腰窓の棧、窓ガラスなどが拭きあげられているので、すがすがしい。

飲食店で天井の梁に埃が積もっていたり、蜘蛛の巣があったりするとげんなりします。

お店のスタッフにとって高所まで手入れをするのは大変ですが、どんな企業も5Sは基本中の基本です。

カレー(カレー)

右の写真は、アムールのビジネス・カツカレー

豚肉100グラムを使って、880円。

ドリンクが100円。合計980円でした。

とんかつの肉が柔らかくて、とてもおいしかったです！

うどん

最近私のブログを読んでいただいているファンの方から、「内野さんは“うどん屋さん”に良く行かれますね！」とご指摘いただきました。

実はラーメンも大好きなのですが、体質的に“こってり豚骨ラーメン”を食べると、ときめんにお腹の調子が悪くなります。

このため、うどんを食べる機会が増えていきます。

(3) 予想外のサービス
着席した途端に笑顔のママさんから、お絞りを手渡しいただきました。

一般的にはテーブルの上にポンと置かれるのが普通なので、私は大変驚きました。

(4) 笑顔で挨拶

たまたま「研修生」の名札を付けた女性スタッフが担当してくれたのですが、彼女も笑顔で対応してくれました。何てたって、自然の「笑顔」が一番！！

(5) 落ち着いた雰囲気

ファミリーレストランは若い人がグループで来て騒いだりしますが、この「アムール」では女性客1人でも安心して入れる、落ち着いた雰囲気があります。

(6) 看板メニューがある

何の商売も他社と差別化する強い武器が必要ですが、飲食店の場合はメニューと味、そして価格でしょう。

この「アムール」の人気商品は、ずばり「カレー(カレー)」です。一般的なお店のカレーは、白ご飯にカレーをかけてありますが、この店のご飯(ライス)は軽く炒めてあります。それに自家製のカレー・ルー自体がとてもおいしい。

他にも、ティータイムでおしゃべりが大好きな女性客にとっては、何てたって「スイーツ」がお目当てでしょうか。

(7) 価格 お昼の日替わりランチ680円はお得です。

他のメニューも割高感がありません。

(8) 率先垂範

「アムール」のママさんを観察していると、客席側と厨房、そしてレジの場所をすいすい動きまわります。

客席側に立ち寄った時は、お客様の食事の進行具合を見て、アフターコーヒーを出すタイミングを計っています。

厨房付近にいる時は、手を動かしながら研修生にアドバイスをしたり、研修生に質問をしてコミュニケーションを図っています。

勿論、レジでの精算の時は、きちんとお客様にお礼を述べておられます。カリスマ・ママさんの、お手本を拝見しました。



大雨の日 カラオケ大会で歌って司会

7月26日は、多久おんちカラオケ主催の「第10回おんスタまつり」に参加しました。

私は、ボランティアで司会をして、1曲歌いました。

大雨で多久市内に緊急避難命令も発表されましたが、無事に大会は終了。

打ち上げパーティも大盛況でした。



真夏の怪談 寒くて！冷たい！

7月末、福岡市のお客様を訪問。大手食品メーカー様の物流倉庫ですが、構内放送設備が老朽化のため点検作業をしました。通路側で10 程度、冷凍倉庫内は - 28 (マイナス28度) ですから、とにかく夏なのに寒い場所です。

しかも、ワンフロアが一般家屋の2階建てに相当しますから、4階は実質8階に相当します。

エレベーターを使わずに、上り下りするのは大変でした。



宇治川一清氏の経営革新塾に参加

7月の毎週土曜・日曜日の5日間は、佐賀県商工会連合会主催の「経営革新塾」に参加しました。

講師は、2年ほど前の「創業塾」と同じ宇治川一清氏。全国でも人気の講師で、私と同じようなレピーター受講生が、4名おられました。

今回の受講で最大の収穫は。他の経営コンサルタントのセミナーや、本にも出てこない理論ですが、受講生全員が思い当たる経験があり、全員納得しました。受講生仲間とも仲良くなって、お互いの健闘を誓いあいました。

