

平成22年10月31日

各位

株式会社 徳 ・ 株式会社傳六  
ノリックス株式会社 ・ 有限会社和公  
代表取締役 鷺岡和徳

前略、今月も業務に専心いただきありがとうございます。

昨年の11月1日より始めた奈良県橿原の「ほうらんや」も1年を迎えることが出来ました。料理長の若原君や接客担当の上西さんの頑張りもありランチタイムはいつも満席が続き、仕出しの拠点としてもお客様を増やしています。また徳本店、和公、三徳庵各店舗も前年よりも売り上げを伸ばしています。売り上げはお客さまからの支持の証です。私たちの頑張りがそのまま反映されます。先日フランスの団体客が通天閣観光の帰りに徳本店を利用いただいたところ皆さん食事と接客に大感激されコースターを持って帰ったり料理の写真を撮りまくったりしていたそうです。あるお客さまがどうしても多田料理長を一目見たいという希望があり、本人が挨拶に行ったところスタンディングオーベイションで迎えられたそうです。多田料理長もフランス人の喝采に感激したと聞いています。ここに私たちの仕事の価値を見たような気がします。話は変わりますが毎月新聞にも記載しているとおり今月にアメリカ東海岸を視察してきました。世界最大のディスカウントストアやショッピングセンターを中心に様々な業態を見る中で、生き残っている店舗はお客さまが求めているものを求める価格で提供できている店のみであること。お客さまが求める内容、価格、品質、商品群、量をきちんと提供できればビジネスが成り立つということ、大切なのは「売り方」ではなく「商品」そのものであることを確信してきました。

また本年はおせち料理も新商品をどんどん展開しています。洋風や一人用、温かくなる商品や様々な種類のサイドメニューなど食べる人、注文いただく方の立場に立った内容と価格で昨年の2倍の売り上げを目指します。楽天にも新規出店し、私どものグループ店舗の商品であるカレーやサンドイッチ、鍋物など様々なアイテムを全国に販売します。また徳本店も改装が終了し、11月より「懐石料理 徳 住之江本店」としてお値打ちのある懐石料理をお客さまに提供していきます。こだわりの日本酒やワインとのマリアージュを楽しむ会や地元有名店のフレンチシェフとのコラボなどの食に関わるイベントを定期的に開催していきます。またパーティー部門もお客さまの立場に立った新たな商品展開を低価格で進めています。いわゆる業種から業態への変革です。旧態依然とした料理を作っておしまいの「仕出し屋」ではなくお客様の「困った」「不便」を解消するケータリングを主力とする「飲食業」に転換していきます。各位、健康に留意いただき、お客さまに良い料理と接客で満足を与え続けること、そのお客さまの喜びを、自身の喜びに共にしていきましょう。

**「私たちはお客様のために常に新しいことに挑戦し、食生活に新たな価値を創造しつづけます。」**

すべては自分のために。

すべてはお客様のために。

すべては会社のために。

すべては社会のために。

来月も一緒に頑張りましょう。

草々