

平成26年12月31日

従業員各位

株式会社 徳
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。

今年の年末は、昨年と同様におせち料理と葬儀料理の製造に全社スタッフ総動員で対応いただきました。臨時アルバイトさんも100人近くお手伝いいただきました。今年は弊社商品取扱店での受注数の減少により、製造個数は昨年におよびませんでした。今年はおせち料理を作る家庭は全世帯の7%といわれ、百貨店、スーパーマーケット、コンビニ、ネット業者などさまざまな販売店がしのぎを削っておせち市場を拡大させています。

2014年のおせちの市場規模は、前年比5.3%増の576億円と言われます。来年は605億円に拡大するとも言われています。また、最近のトレンドとしては個食(1人前)対応や若者向きの洋風おせちの展開が目立つと言われています。ただ百貨店で販売されているものも含め、既製品を詰めるだけのお店や、すべて下請け給食工場に丸投げするお店も増えているようです。私たちの「おせち料理」は私どものお店を選んでいただいたお客様が、元旦に最初に召し上がっていただく「ハレ」の食事ですので、しっかりと吟味した材料を出来るだけ美味しくなるように自分たちの手で調理をして、美しく端正に盛り付けしています。食品衛生においても顧問の先生に協力いただき、食品事故の起らないよう細心の注意をもって進めています。

「昨年よりももっと美味しく豪華に出来ないか」「他店よりも断然いいと言ってもらえるおせちが作れないか」。おせち料理だけでなく、すべての商品において私はいつもこのようなことを自問自答しています。いつも申し上げているように、飲食業のつとめはお客様に喜んでいただくことです。食材や調理の方法、接客の仕方、便利さ、クリンネス、価格等、喜んでいただける要素は無数にあります。しかし、逆を言えばどれか一つでも手を抜けばお客様は逃げていきます。お客さまはすべてのことについて敏感です。昨日まで繁盛していた店が、あっという間に客離れをおこして潰れることも珍しくありません。お客様の声は天の声として、お客様の立場で商品(料理)を提供し続けることが当社繁栄の唯一の方法と考えます。

インフルエンザが流行しています。各自の体調管理を宜しくお願い致します。

「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。

来年も一緒に頑張りましょう

草々