

平成28年7月31日

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。

私どもの会社は仕出し料理、パーティーケータリング、低価格弁当の製造販売、ネット事業など業務内容は多岐にわたっています。しかしながらその中核は本社のある住之江で店舗を構える40数年続く和食店であることはご存知だと思います。

2013年に「和食 伝統的な食文化」がユネスコの無形文化財となり日本料理に対する世界の注目度が高まっていますが現実にはそれを作る料理人の育成をはじめ日本料理の業界が抱える問題が多く和食の道を志す若者も少なくなっていると聞きます。調理師学校の卒業生もフレンチやイタリアン、製菓、給食等の業界に就職する方が大半と聞き及びます。かつて日本料理の世界で働く人は「修行をする」という言葉に表される通り、低賃金で朝から夜中までの長時間労働を余儀なくされていました。そういった労働条件の中で耐えて頑張ったものだけが技術を踏襲することが出来るという時代が続いてきました。又、現在では飲食店の数が増えすぎて需要と供給のバランスがくずれてしまい飲食店の売上・利益の減少で労働条件が更に過酷になりそれが人手不足を生むという悪循環に陥っています。それらの問題を解決するためには業界全体で「豊かな生活が出来る給料体系」「調理技術だけでなく飲食店経営を含めた体系だった教育と訓練の実施」「学んだ技術を活かせる優良な店舗への就職斡旋」「学生のみならず就業者も技術が習得出来る低価格・短期間で学べる調理師学校の設定」などが必要であると私は思います。ドイツではマイスター制度といい、若手の調理師がきちんとした仕事を提供する仕組みが出来ています。私どもの会社でも外国の料理を食べるために海外研修をしたり社内で勉強会等をしたりしていますがもっと業界に先駆けた社内の仕組みを作らなければならないと思っています。調理の仕事は数ある技術職の中でも最も創造性があり面白くやりがいのある仕事です。業界の現状打破を強く願うばかりです。

【社是】

「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。」

【モットー】

「一膳入魂」～うまい料理は世のため人のため～

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