

皆さまこんにちは！「青海川通信事務局」です。紅葉シーズンが本格化してお客様の訪れるシーンが増えてきましたね。紅葉狩りを始め、松風山荘ライトアップやさけ祭りなどイベントも盛りだくさんです。

第二回でも(株)ニッカイ米山さんと(株)九州ホテルリゾートさんの旬な情報を従業員の皆さまへお届けいたします。

田辺工房さんのピザカッター試し斬り



先日 NST の夕方ニュース番組「News タッチ！」にて市内の「田辺工房」さんのピザカッターが特集されたことはご存知でしょうか。

1m30cm以上はあろうかという木材を加工したピザカッター（剣のような形をしています、あくまでもピザカッターです。田辺工房さん談）は装備すると勇者気分を味わえます。

放送内では田辺工房さんが上手にピザをカットしていましたが、他の方でもちゃんとピザをカットできるのでしょうか。

ニッカイ米山さんの社長室で試し斬り！

一般販売されているピザも簡単に斬れちゃいました。カットした東金社長もご満悦の様子。他のスタッフにも試し斬りをしていただきましたがスパスパ斬れました！

女性でも簡単に斬れちゃうピザカッター、皆様のご自宅にも1本いかがでしょうか。

写真：東金社長

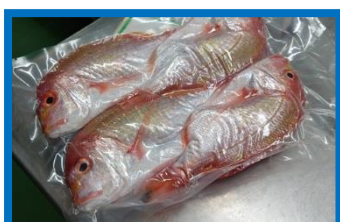
(装備：武器/ピザカッター・頭/木面)



装備を整えた田辺工房さんと東金社長と岩村さん（写真左）/初めての方でも安全・簡単にカットできます（写真中・右）

瞬間冷凍機「凍眠」が導入！

8号線沿いの「越乃蔵」に併設されている「流通センター」敷地内に「凍眠」が導入されました。



見学に行った際、手術室とその前室を彷彿とさせる空間には星部長と女性スタッフが作業をされていました。星部長が下処理した魚を女性スタッフが真空パックをかけ、それを冷凍機にかけているそうです。

(裏面へ続く)

(表面から)

「凍眠」は約-30℃で15分急速冷凍をかけます。

通常に冷凍をかけると細胞内が膨張・破壊されどうしても味が落ちてしまいますが、急激に冷凍をすることにより細胞が破壊されず、解凍をかけても味が落ちないままお客様にご提供することが出来ます。

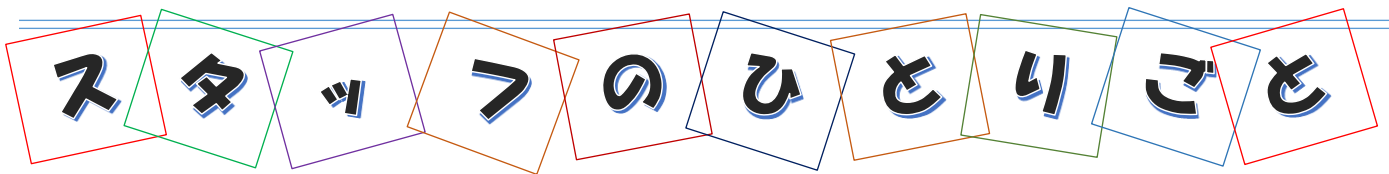
この技術を使うと今までの冷凍食品の味がさらに良くなりますし、お寿司などの料理も急速冷凍をかけ販売・流通をすることができます。今後のさらなる展開に期待ですね！



マスクをしてても心は笑顔！「スマイルタグ」で笑顔で接客。

今の時勢、どうしても接客業ではマスクを外すことはまだまだ難しい現状です。マスク越しの対面ではお互いの顔を認識することが難しく、顔を覚える事も困難です。

レストラン海洋ではネームプレートにスタッフの笑顔の写真を貼り付けて、お客様にスタッフの顔を覚えていただき、親しみをもっていただけるような取り組みを行っています。



・保護猫を3年前に譲り受け飼っています。動物病院の先生が12歳は過ぎているねと、あちこち病気が見つかり病院通いが大変ですがとても可愛いよ。他に先住猫が2匹同居をされていて保護猫が動くたびに寄り添う姿が微笑ましい。癒しだね！



・息子の中学生の体育祭が2度延期になり、やっと開催できました。当日は晴れていたものの強風で、テントが飛ばされそうになったり、予定していた競技ができなくなったりしましたが、何とか無事に終えることができました。これからも一つでも多くの思い出を作っていって貰いたいですね。青春は一度きり！！

・木々もいよいよ色付いて来ましたね。紅葉狩りなどのイベント楽しみですね。

●今回はニッカイ米山さんの事務所スタッフさんにひとりごとを頂きました。

レストラン海洋公式 Instagram やっています。

週替わりのおすすめメニューの紹介や、料理の写真などを投稿しています。

みなさん、フォロー&いいね！
よろしくお願いします！



スタッフの
ご意見・情報募集中！
新しい事へのチャレン
ジは青海川通信事務局
に教えて下さい！
TEL 02571236294
又はシーボート井上まで。