

寿司調理・接客のお仕事につきたい!

一年目は接客や貝・野菜の仕込み。二年目は小～中～大型への魚の仕込みを学び、三年目で国家試験の調理師免許を取得して、握りをマスター!

センパイ!

埼玉県立高校卒

Yさん



「神田江戸っ子寿司 彩」で板前をしています。魚や貝などの仕込をやりながら、お客様にお寿司を握ったり、一品料理も任されて、毎日充実した日を過ごしています。



●Yさんの勤める会社

神田江戸っ子寿司

(東京・千代田区)

有限会社江戸っ子寿司

江戸っ子寿司は、東京のど真ん中神田で六店舗、一日約1,000人のお客様が来店しております。ボリュームのある「江戸前にぎり」をおいしく、安心して召し上がって頂く事を基本に、地域密着したお店です。

おはようございます!!開店前にはまず、仕込みです!!新鮮な食材なので大事な仕事です。**美味しいお寿司を食べてもらいたい。**この気持ちを大事にしています。**笑顔が絶えない職場**ですが、この時は真剣です。今日もガンバリマス。



いらっしゃいませ〜今日のオススメは平目と真鯛です!カウンターからご注文の品をお出しますので、お客様との会話も弾みます。**『美味しかったよ、腕あげたんじゃない?』**なんて常連さんに言ってもらえると最高にウレシイです!!もっともっと固定の常連のお客様を増やしたいですね。



江戸っ子寿司の賄いは、世界一美味しい!!ウソじゃなく胸張って言えますよ。毎日美味しく食べ過ぎて、最近ちょっと太りギミかも!?



まかないがまいっ〜

休憩の後夕方からは、夜に向けてのセッティング。お客様の接客や、厨房で焼き物・揚げ物・煮物など、お寿司以外も任されて作ってます。どの料理も、愛情こめてます!入社当時は、たくさんの仕込が出来るように**初任給で包丁を買いました!**



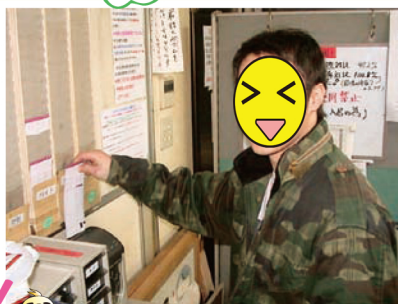
ご注文 繰り返しします

週末は、予約のお客様でいっぱい。忙しくても、高校時代サッカー一部で鍛えたので体力は誰にも負けない!



へいマカロ一丁!!!

一日お疲れ様です…。今日も無事終わりました!!**お客様の反応が自分を成長させてくれる**と思うので、明日に活かします!!**将来の目標は自分のお店をもつこと**なので、日々勉強しながら頑張っています。今日は先輩と食事に行ってから帰りませう。



Start!

まずは、築地直送の新鮮な魚の仕込み

9:00

開店準備

11:30

おまかせ握りお待たせしました

ランチ終了、休憩。

15:00

揚げ物も任せて!!

19:00

お店は大繁盛!!

店舗の営業が終了。

おつかれさまです!

22:00

Finish!

就活について教えてください!

センパイ Q&A

Q1 >> 今の仕事を希望したきっかけは? → A1.高校の時に、3年間寿司屋でアルバイトをしていたので、さらに腕を磨きたいと思いました。

Q2 >> ヤリガイを実感できるのはどんな時ですか? → A2.お寿司を握るのは、簡単そうに見えて実は難しいし、奥が深いところです。そこを追求するのにヤリガイを感じます。

Q3 >> 仕事のここが楽しい!と思うことを教えてください。 → A3.付け場に立ち、刺身や握りを自分のイメージ通りに出来たときは楽しいです。あとは、お客様との会話ですね。最初はコミュニケーションを取るの大変だったんですが、常連のお客様が増えると色々な話も聞けて楽しいです。

Q4 >> 職場の雰囲気はどうですか? → A4.活気があります!!先輩上司もみんな丁寧な教えてくれます!!忙しくなると、みんなでサポートしあって対応しています。

Q5 >> 将来の目標は? → A5.自分のお店を持つ事です。

興味を持つ事が大事!選んだ職場をおきらめず、くじけないで、頑張ってください。

