

松尾 越志

2017年4月 新卒入社

2019年4月 副店長昇格

2020年10月 店長昇格

神辺店・イオン三原店の2店舗を行き来しながら
後輩の指導、店舗運営に従事

一期一会

私は幼い頃、家族に連れられ近所の飲食店におじゃまする機会がよくありました。一般的なファミリーレストランやラーメン屋など、メニューやお店の違いなどは関係無しに「外食」というだけで大はしゃぎしていたそうです。

そんな中、私の心に残り続けているのは喫茶店でした。お店毎に違うBGM、装飾、インテリア雑貨など、家では見かけないオシャレなコーヒーカップ、コーヒー皿やレコード盤など子供心ながら輝いて見えていました。「一期一会」という四字熟語があります。“一生に一度きりの出会いの時間”といった意味合いがあります。

皆様は思い出の一皿や、思い出のある一杯に出会ったことはありますか？

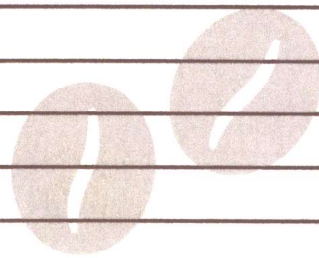
私にはありました。学生時代のアルバイト先なのですが、仕事あがりの賄いが好きでした。

よく作って貰っていたのは日替わりランチのプレートです。家では手作りしない凝ったソース、お肉や野菜など当時は新鮮な気持ちで食べていました。退職する日にはケーキのセットとXCESSまで付けてもらい、今でもカマラのフォルダの中に残り続けています。

思えば、日替わりというワードの誘惑なんですか？

今でも忘れられなくて月ごきのペースでおじゃませてもらっています。

なので私は、一期一会という限られた時間の中で皆様の記憶の片隅に残り続ける一品をこれからも提供できるように努めていきます。



。熱烈峻厳

仕事をすることで、何も考えずに作業することはできると思います。ただ私は、やるか否にはとことん突き詰めていきたくて考えています。

私は専門学生時代、10ページの勉強をしており盛り付けやメニューの構想にはこだわりを持っています。ホウワの仕上がり、生地を加減、ソースの飾りつけなど。誰にも文句を言わせず、同じ感覚をスタッフへと繋げていきます。

。衣鉢相伝

職務上、アルバイトやパートスタッフの教育に携わっています。多くのスタッフは珈琲への興味や喫茶店への関心など、イメージや雰囲気きっかけにお店で働いてくれています。もちろん私も、そういったものが要因の一つでした。

そんな私に先輩方は、1から10まで懇切丁寧に教えてくれました。それは接客への姿勢や、珈琲豆の種類、メニューに関してなど様々。

今こそ私が業務を教える立場に変わり、後輩社員たちもそれぞれ違ったこだわりを持つスタッフが育ってきますが、私自身それで満足できていません。

新しい知識や経験など周りから学んでばかりの毎日です。きっと来年には目標や夢が輩のように膨れ上がり、次の世代へと託して行くと思います。