

宮崎で生まれた辛麺が食べられる飲食店をしています



かぶしがいしゃ ますもと
株式会社 栞元ホールディングス
 創業：2018年 従業員数：420人
 延岡市古城町4丁目53番地
 TEL 0982-31-4840 / FAX 0982-31-4842
<https://masumoto-holdings.com/>

Web版はこちら



こんな仕事をしています。
 栞元ホールディングスは、辛麺が有名な辛麺屋栞元を中心に、さまざまな飲食店を運営しています。他にも、新しく店舗を開店するための準備も自分たちでしたり、新商品の開発をしたりしています。

栞元ホールディングスではたくさん人にインタビュー

調理とホールでの接客のどちらも担当しています。仕事をしている中で、お客様からいろいろな意見をいただくことがあり、また来てもらえるようにみんなで助け合っています。お客様が再度来てくれたり、たくさんの方から「おいしかった」という声をいただけることがやりがいです。



接客・調理担当
 黒木美沙希さん

新商品や新店舗の開発をおもに担当しています。商品の開発はお客様がどのような味を望んでいるかなど、さまざまなことを分析しながら進めます。ひとつの商品が実際にお店に並ぶまでに最低1年はかかるんですよ。



商品・店舗開発担当
 金子聖汰さん

栞元は宮崎で生まれた「辛麺」を作っている会社です



辛麺とはラーメンの一種で、もともと宮崎で生まれたご当地麺でした。栞元はそれに具材などのアレンジを加えた元祖辛麺を開発し、辛麺が食べられる飲食店「辛麺屋栞元」を開店しました。辛麺屋栞元はどんどん他の地域でも開店し、栞元は辛麺という食べ物を宮崎から九州、さらに全国へと広めました。



栞元グループでは、辛麺以外にこんなお仕事もしています

水郷延岡アユやな 本家ささき
 延岡市は川魚のアユの習性を利用してつかまえる「アユやな漁」が盛んな地域です。栞元グループの食事店「本家ささき」は、この川魚として人気の高いアユの料理を作り、お客様に出すことで、延岡市のみりよくを全国に広める活動もしています。



栞元のお店づくりには、次の人たちが関わっています

開発事業スタッフ

お店を建てるための土地を探して建設し、開店するための準備を進めています。

店舗運営スタッフ

店舗で調理された料理を配膳し会計などをして、お客様と関わるのが多い仕事です。

フード事業スタッフ

店舗で料理を提供するための必要な食品を仕入れたり、新商品を開発したりしています。

料理をもっとおいしくしたり 新商品を作ります
 お客様や店舗スタッフからの声を聞き、より良い商品に改良したり、新商品を開発して、さらにおいしいものを届けます。



お店づくりには、お客様の見えなくても、多くの人たちが関わっているんだね！



お店が作られて、お客様に辛麺が出されるまでの人の動きを見てみよう！

- 1 **土地探し**
車の交通量や人通りの多さを参考に、お店を建てるための土地を探します。
- 2 **店舗建設**
お店の出入り口、厨房などをどこにするのかを決め、お店を建てていきます。
- 3 **開店準備～開店**
開店する日を決め、食器やテーブル、イスなど必要な物をそろえていきます。
- 4 **注文受け付け**
お店に来たお客様が注文したいものを、スタッフが聞いて受け付けます。
- 5 **調理**
お客様をあまり長くお待たせしないように、注文が入るとすぐに調理します。
- 6 **配膳**
お客様に気持ちよく食べてもらえるように、冷めないうちに辛麺を届けます。
- 7 **片付け・掃除**
あとに来るお客様にもおいしく食べてもらえるように、お店をきれいに掃除します。
- 8 **集計**
1日の終わりにその日にした会計を集計し、会社のお金として管理します。