



シェフ



徳島新聞富田専売所 徳島市富田橋4丁目6-4 電話0120-44-6106

👉 お仕事に役立つ3つのポイント



①地域欄

料理の素材になる食材、また新しいメニューのヒントにもつながりそうな地元の経済情報、そしてイベントなどの情報を得られる。シェフの視点で新しいメニューのみならず従来のメニュー改善のヒントも得られる。地域に密着したイベントを通じて地元のお客様の食による交流例を知ることができる。

②家庭欄

いま流行っているレシピや話題の料理をチェックして、お客様にお話したりお店などで発信することで日常的な視点から料理のみならず、健康についての関心を喚起できる。食べ合わせや旬の食材などの情報もお伝えできる。

③グルメ記事の連載

徳島新聞のグルメに関連する連載記事を使って、食についての識者、エッセイストによる考え方に触れることができる。食、また食に携わる人々の様子を通じて、さりげない言い回しで食のある風景への考え方や、食の好き嫌いについてのお話をするなど、グルメ記事を活用することで交流に役立つことができる。

🗨️ 具体的な徳島新聞活用術

■シェフの現場、メニューにまつわるヒントを得るために活用

徳島新聞には様々なシェフによる創作メニューや、グルメに関連するイベント情報や店舗などに関する話題が詳しい解説と共に載っているので、お客様に好まれそうなメニュー考案のヒントにしている。



■健康面で旬の食材に関連する情報を得る

食の現場に携わる人間として知っておきたい、地元の食材や旬の食材のポイントやイベントで好まれそうなスイーツまで、幅広い話題を情報記事を活用することによって、お客様に共感を得やすい情報を提供できる。そのため、健康・旬の地元の食関連情報のチェックは欠かせない。



■シーズンイベント記事で共感を

店舗や創作メニューの他にトピックとしてシーズンイベントにまつわる記事などの中には、お客様目線で共に喜べる情報もある。またシェフとして、美味しい料理を提供する側として、食を通じて相手の気持ちも盛り上げてあげるような気持ちも必要。シーズンイベント記事なら当たり障りなく、お客様との会話も明るくできる。そんな共感を持って喜べる記事を活用。



👍
こんな活用法いかがですか？

シェフは、調理をする料理を提供するまでが仕事ではなくお店を代表する料理の責任者です。スタッフのマネージャー、管理といった仕事も任せられます。出した料理で判断され、その責任を負うという事も、基本的にはお客様に喜んでもらうために美味しく、健康的に食べてもらうため、料理を追求する役割、使命を持っています。提供した料理によって顧客の喜びを得てもらうこと、生活の価値を高めることを目指しています。医薬品とは違いますが健全で安全性の高いサービスを提供していきます。

所長 七田伸也



所長ひとこと