

# 焼肉新聞 ↑ 1月号

Yakiniku Shinbun January

企画：斉藤 誠 大竹 由寛  
制作：野口 裕香

防犯カメラ  
作動中!

## 年末年始最高売上を達成した 佐賀日の出店 佐藤厚太郎 店長 売上を高めた方法はこれだ!!!!



皆様、明けましておめでとうございます。昨年はお世話になりました！今年も変わらず、一人でも多くの皆様に読んで頂ける様に努力してまいりますので、今後も焼肉新聞をどうぞ宜しくお願い申し上げます！

今年の年末年始は最高日商更新「196店舗」、最高月商更新「12店舗」と数多くの記録更新と喜びの声がrakumoで発信されました！皆様、本当におめでとうございます！！  
 その中で今回は、記録づくめの年末年始で今期最高の売上でもある**2,600,342円**（客数764名）を獲得した佐賀日の出店の佐藤厚太郎店長から、今年の年末年始でどの様な取り組みや準備をしてきたのか？インタビュー致しました。

大竹（※以下大）：年末年始最高売上1位おめでとうございます！ 佐藤（※以下佐）：ありがとうございます。  
 大：2,600,342円と2位（2,441,279円）に約16万円程の大差を付ける文句なしの実績でした。年末年始に向けて、主にどういった準備をしてこられましたか？佐：実は今回の最高売上額の更新は、2日の悔しさが原動力になったのがきっかけなんですよね笑 大：2日のリベンジを3日に晴らした結果が年末年始単日売上NO.1に繋がったとは、よっぽど悔しい思いをされたんですね笑 佐：はい。元々2日に前任の店長が2022年1月2日に達成した不動の記録最高日商2,470,702円を越える事を目標にしていたのですが、ランチ帯の集客が少なく、連席の予約キャンセルなどもあったのもあり、結果は2,316,631円。。本当に悔しかったですね 大：話を聞いてるだけでも悔しさが伝わってきますね。。その悔しさがあったからこそその記録なんですね！主にどういった事をやられたんですか？ 佐：ディナー帯で玄関パートナーに**プレミアムコースをおススメ**してもらい、徹底的に**単価アップ**

に拘る営業をしました。当日、行動してくれたPtnには本当に感謝しています！ 大：佐藤店長の当日営業にける思いがPtnに伝わった事とやはり「どうしたら良いか」と考えつく事が結果に大きく繋がっていったんですね！ 佐：私の中で、営業で大事なものは、論理的思考以上に**みんなで楽しむんだ！**というパッション・マインドが大事だと思っています。その為、日々の営業でも**「お店に対する熱い想い」**を当日出勤しているPtnにしつこいぐらいに**伝え続けましたね**笑 大：マインドとパッションがどれだけ大事なのかを結果が魅せるって、ものすごくカッコイイですね！そこまでの考えに至った店長さんはいらっしゃいますか？ 佐：実は2人いまして「南洗」と「斉藤誠」さんですね。南洗さんには、徹底力とパッション・マインドを学び、斉藤誠さんにはPtn一人ひとりが楽しんでくれる様な店舗づくりを学びました。今でも強い影響を受けていますね。

佐藤店長、本日はありがとうございました。佐藤店長の店舗やPtnに対しての愛情が溢れるような感じがありました。佐賀日の出店の店舗目標は「仲間思いである集団」です。お客様だけでなく、Ptnにも心配り出来る店長って、凄いかっこいいなと思いました。私も佐藤店長を見習って、作りたい店舗を目指して、頑張っています！

豊橋若草育成園の皆様が

# 職業体験 に来てくれました!!!

学生目線から見た焼肉きんぐ（食べ放題）の魅力・満足度を調査してもらった内容になります！焼肉きんぐが最も意識している品数の豊富さ・営業を通じた楽しさが伝わった内容になっており、私自身も読んで、非常に嬉しい気持ちになる内容でした。皆様もぜひ、ご一読お願い致します！



### 焼肉きんぐの満足度の理由は？

店員さんがとても明るく店内はとても過ごしやすかったです！  
（お月見焼くアロが良かったです！）  
料理が届くのが早く、お肉が美味しかったです。  
特に焼きが美味しい肉が食べたいから。  
店員さんが分からなかったとき優しく教えてくれたから。

また行きたくなるような  
フェアやメニューを  
教えてください！

中華フェア

キハ

すべての物を特大にする!!

大板フェア

デザートフェア

### 友達同士で外食に行きたくなるのはなぜ？

会話がはずんで楽しい、それに美味しいコシ肉を食べたいからだと最高だから  
たこ焼きやたこ焼き、値段も決まり、いろいろ  
友達と盛りあがりたから。

長期連載  
予定!

# 焼き方サジェスチョン

ポリスレベルの新規導入、社員のおせっかいマスター申請可能、おせっかいグループのおせっかい臨店の自己申告など、おせっかいに対しての意識が高まって来てる中で、我々焼肉新聞では、「焼き方」のサジェスチョンを連載してまいります！

記念すべき最初のお料理は「**きんぐ塩タン**」です！

焼き方の工夫①**味が付いている面から**焼きましょう！

工夫②お肉に汁が出て、**若干浮いてきたら、ひっくり返し**ましょう！タンなどの薄い肉は片面に焼き目が付いたら、8割程度は火が通っています。あとは裏返して、残りの2割をサッと炙る程度でOKです。  
強火で短時間焼くことで、肉汁も逃げず、パサパサにもならず、ジューシーに仕上がります！お客様に最高の状態で食べてもらいましょう！

