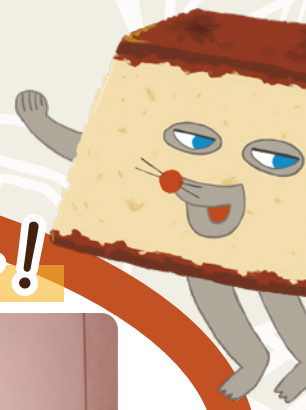


カキニクしんぶん 10がっ

企画：齊藤 誠 大竹由寛
島田 明歩
制作：野口 裕香

島田明歩の

〇〇に**会**いたい



事業推進

D&I・教育担当 佐藤愛さん インタビュー!

第3弾の今回は、大活躍中の佐藤愛さんに突撃インタビュー！
カッコいい女性として憧れている人も多いのでは？

Q. 女性活躍推進やD&Iに関して
どういった思いがありますか？

実を言うと、元々女性活躍みたいな枠組が
そんなに好きじゃなかったんですね。

別に女性だから頑張ってるわけじゃない。私は私
として頑張りたいって思っていました。でも結局抱えて
いるものとかって個人ごとに違うけれども、社会的に
女性の方がポストにつけないとか、店長もやりにくい
という話なのであれば、解決したいよなって思ったん
です。その理由は、店長が楽しかったから。女性って
だけの理由で諦めるんだったら、それは違うかな？
って思ったんです。若い人でも、歴がなくても、
飲食未経験でも、女性でも、ハンディキャ
ップを抱えてても、インターナショナルでも、
店長が楽しいって思っほしいなって思える
ぐらいには、店長が楽しかったから。みんな同じよ
うに、そういう枠組の苦しみを取っ払って、みんな
が楽しいって言えば素敵ですよ。

そのうえで、「この人
にやってもらいたい・
やらせてみたい・チャ
ンスをあげたい」って
いかに思わせられるか、
が勝負なんだと思っ
ます。これはある人の
決意表明で印象に残っ
ている言葉です。「私
はできる人だから呼ば
れたのではなく、でき
そうだからここにいま
いる。」
なるほどな、としっくりきました。そしてその人
は確かに、知識も行動力も実績もありました。
「きっと何かやってくれる」そう思わせるには十分
なだけの信頼がある人でした。結局この「信頼」を
どう勝ち取るかが重要なんだと思います。



事業推進グループシニアマネージャー
佐藤 愛さん

Q. 愛さん自身はこれからどうしていきたいですか？

私が前に進むことで、ついて行こうと、前に進
もうって頑張れる女性がいるんだしたら、進むこと
に価値はあるよなって思うし、そうしてくれる人
たちもいるから、まずはそれ信じて頑張ろうって
思います。だから、行けるとこまで行きたい
ですね。

Q. いま頑張っている皆さんに
伝えたいことはありますか？

ロールモデルを1人に絞らないことですかね。ロー
ルモデルを1人に決めるとその人にはなれない
からすごく遠いし、ロールモデルとする人が見つ
かるまで、かなり苦労すると思います。こういう
人になりたい・この人みたいなこの部分を持った
人になりたいってものを繋ぎ合わせた、
パッチワーク的なロールモデルを設定するのが
いいんじゃないかなって思います。そうすると
この人のここはすごい好きだけど、この人のこ
こは反面教師にしようとか、この人のここよりは私
の方が勝ってるみたいなのが見えてくるんですよ。
そうすると、人って別に完璧じゃなくてもいいん
だなってちょっと気楽なんじゃないかなと思います。



Q. 大変なことはありますか？

考えてることがみんなそれぞれ
違うから、どうやったらより多
くの人の抱えてる課題とか悩み
が解決されるのかなって考える
のが多分一番難しいですね。
全員にヒットする施策はなかなか
ないですから。最適解と最大公約
数はどこにあるのかを考えるの
が大変ですね。

Q. やりたいことがある人は
どうしたら理想に近づけますか？

まずは「やりたい」って思うことが大事だと思います。
どうせできないよな～、とか、無理だよな～って
諦めるんじゃなくて、「やりたい」と思う気持ちを
素直に持ち続けていく。でも思っただけ
じゃ、誰もその気持ちには気づいてあげられ
ないから、誰かに伝えること・表現すること・
明言することが大事。そしてこれも言い続けること。

素敵な思いが伝わってきますね！愛さん、ありがとうございます！

新 チームビルディング

TEAM 進んでますか？

従来のチームビルディングとは一味違います！
新チームビルディングと旧チームビルディング【何がちがう？】

新 チームビルディング

旧 チームビルディング



1 全店で手法を統一することで
店舗ごとのズレがなくなる！

← 店舗ごと・店長ごとにやり方が違うため、
店長や社員が異動したときに全員が困惑する

2 具体的な役割を決めることで、役職ごとに
やるべき仕事は明確になる！

← 役職ごとの具体的な役割が決まっていない
「この人にしかできない仕事」がある
「気付いた人がやる」仕事がある

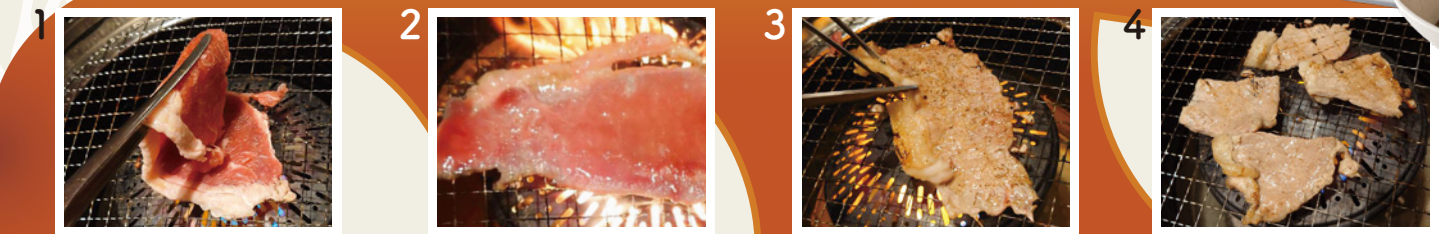
3 予め決められた内容の仕事を
皆さんに任せるため、
勤務歴に関係なく、活躍の場ができる！

← トレーニングが進まないで任せられない
勤務歴が長くないと任せられない
「社員しかできない」と思い込んでいる仕事が多い

誰にでもチャンスがあるのが良いですね！ 勤務歴などは関係なく、頑張っている方に
スポットライトがあたる新チームビルディング！！ ご協力をよろしくお願いいたします！！

第7回 焼き方サジェスチョン

今回のお料理は、新しい名物商品【名物】ねぎポンで食べる大判サーロイン
美味しく焼くポイント覚えて、お客様におせっかきましょう！



1 味付け面から網の中央で焼く。
網に乗せてすぐに肉を持ち上
げて戻すと、網に肉がくっつ
きづらくなる。

2 お肉の表面に浮かんでくる
肉汁に注目！
肉汁が溢れそうになったら
裏返す。

3 筋を切るとクルッとならず、
焼きやすい。
片面をしっかり焼いたので、
裏はサッと仕上げる。

4 食べやすい大きさに
カットする。
大きめに切ると、
ねぎがたっぷり巻ける。