

# やさしくしんぶん

企画：高谷 祥平 島田 明歩  
制作：野口 裕香

高谷 祥平の

月号

物語ファミリーコンベンション

## 2024 最優秀プレジデント賞 片寄 蒼 店長 インタビュー!

今回は上級店長として活躍中の片寄店長と、焼肉新聞編集部 新メンバーの高谷 AM の対談です!

高谷)ファミリーコンベンション 最優秀プレジデント賞の受賞おめでとうございます! 片寄)ありがとうございます。  
高) そんな片寄店長から全国の店長達に向けて、片寄店長が良いお店を作る為に日頃意識している事を是非聞かせて下さい。  
片) **自分が理想としている店舗のイメージを常に持つこと。そして、その理想と今の営業状態とのギャップを把握し、それを埋めるために何をしていくかを部下社員やリーダーに落とし込む**ことを心掛けています。高)なるほど。片寄店長は確かに店舗全体を巻き込んで一体感を出す事が上手だと思っていました。そんな風に一体感を生み出すコツは何ですか? 片)相手に伝える前に、その言葉を伝えた相手がどう思うか、相手が何を言われたらモチベーションが上がるかを考えてから伝える言葉を選ぶようにしています。  
高) 次の質問ですが、人生の一番の成功体験、失敗体験を教えてください。片) 成功体験は浅草 ROX 店での最高月商更新です。着任後今まで一番、店舗全体の一体感を作り出すことができ、**最高月商を更新したい! NPSも上げたい! みんなで笑顔と元気で良い営業したい!**と全員が同じベクトルで営業してくれていて、**結果4800万の26卓レコードの樹立が出来たことが成功体験**として胸に刻まれています。失敗体験は、初めての発注で鶏軟骨を120パック発注してしまった事です(笑) 高) 発注ミスはあるあるですね! 絶対みんなが通る道! では次の質問ですが、片寄店長が次にやってみたいお店はどんなお店ですか?

片) 平日も土日でもオープンから閉店まで常に満席状態の最高に売上の高いお店です!  
高) 売上への欲求が半端無いですね。その貪欲さはどうやって生まれるんですか? 片) 常に結果を出したい気持ちが高く、やはり結果が一番分かりやすいのは売上だと思っています。ただし今の船橋宮本店では売上だけではなく、中身でもしっかり結果を出せるように、

店舗一丸となって3月の最高月商更新に向けて突き進んでいます。  
**目標は365日いつ、誰が来ても恥ずかしくないお店**にすることです。  
高) 将来のキャリアプランは? 片) エリアマネージャーか教育店の統括店長です。  
**自分が完璧なお店を作りたい意識が高い分、他の店舗に対しても完璧なお店を作れるような関与をしていきたいと思っています。** 高) 片寄エリアマネージャーが誕生する日もきっとそう遠くはないですね! これだけ結果を出せるようになったターニングポイントはありますか? 片) 現事業部長の岩谷さんがブロック長に上がった時の面談でいただいた言葉が、自分の意識が変わったきっかけです。「片寄店長が自分で先頭に立って良い営業、良いお店を作ることができるのはもうみんな分かっている。けど、今後は一歩引いて部下やリーダーが率先して働くことができるように人をマネジメントする事に徹する事が大事だよ」と言葉をいただき、55期は**人のマネジメントに注力した結果、浅草 ROX でも大きな功績を残せた**んだと思っています。高) それが本当のチームビルディングの姿ですね。最後の質問ですが、影響を受けた先輩、上司を教えてください。片) 事業推進の佐藤愛さん、エリアマネージャーの永田翔馬さん、もう一人高谷さんです(笑) 高) 選んでくれてありがとうございます!(笑)



焼肉きんぐ 船橋宮本店 上級店長 片寄 蒼さん

3月最高月商の更新楽しみにしています!  
片寄店長、ありがとうございました!

まだ間に合う!!

# 2025年4月入社募集中!

幹部候補生

高校・大学・専門学校等を卒業予定の皆さま  
来年4月 100名以上の仲間と一緒に **幹部候補生**として  
**物語コーポレーション**に入社しませんか?  
物語コーポレーションでは、新入社員のことを本気で将来の幹部になってほしいという想いを込めて「幹部候補生」と呼んでいます

### 物語コーポレーションのここがすごい!

黒字経営

連続

17期

大企業だから就職先として安心!

店舗社員1ヶ月  
残業時間

平均

13.7時間

飲食業=ブラックのイメージを変えたい! みんなで頑張っています。

(長期休暇)  
レインボー休暇  
取得率

97.9%

年2回、1週間の長期休暇がとれます。  
あなたならどんなことに使いますか?

最年少店長

22歳

実力を評価する物語なら、  
年齢に関わらず店長にチャレンジできます!

店長  
最低年収

544万円

もし最年少店長になれば...夢がありますね!

しかも! **リーダー以上の役職を持って入社すると**  
役職を引き継いで入社できるため、**最初から給与UP!!**

興味がある方は、**店長にいますぐ声をかけてください!!**

番外編

## 焼き方サジェスチョン

今回は番外編! **【裏名物】石焼牛タンバーグ** アレンジの紹介です!

9月から新登場した石焼牛タンバーグ。ボリュームもあって、休憩時のご飯にも嬉しいですよ!  
おせっかいチーム 香取さんからアレンジアドバイスをいただきました。

牛タンバーグは『特製の和風ハンバーグソース』で味付けされています。  
『わさび』や『とろろごはん』が合いそうです。  
逆に『チーズソース』は合わないかも。

実際に試してみたところ、美味しい!  
わさびが苦手じゃなければ、2袋分使うのがオススメです!  
機会があれば、お客様にオススメして感想を聞いてみてくださいね!



おせっかいチーム 香取 和樹 さん