

## 私達の心構え



「自分で掃除をし、自分で発注をし、自分で仕込みをし、自分で注文を伺って、自分で調理して、自分でお皿を洗う」

外食産業は、効率化をはかり、コストを抑えて、お得感を打ち出したことが、成長した一因だと考えられます。「改善」を繰り返した賜物です。

しかし、効率化を求めて、料理に携わるスタッフが自分ができることをやらないでいいのでしょうか？  
仕事に慣れていない新人さんにとって「にんにく・生姜の皮むき」は初めの頃に覚える大事な仕事なのです。

仕事は準備をしてから取り掛かること、どんな仕事にも「コツがある」ということを学ぶこと、  
この仕事は「何に繋がっているのか」思いを巡らせること。  
美味しいお料理を作る心がなければ、お料理は美味しくなりません。そう考えております。