

# 1級レストランサービス技能士 SPECIAL



1. お名前 小飼 奈々  
NANA KOGAI

2. 出身地 東京都目黒区

3. 卒業学校 佛教大学  
(ぶっきょうだいがく)

4.Q:この道に入った理由(何かエピソードがあれば…)

A:元々は大学時代のアルバイトがきっかけです。ありきたりですが料理やドリンクを届けた際にお客様に「ありがとう」と言って喜んでいただけたことがとても嬉しくて学業よりもすっかり夢中になりました。

5. Q:ご就職先は?

A:株式会社 シーライン東京です。

6.Q:仕事の印象(レストランサービスについて)

A:私の職場は船上ということもあり、ホテルや街のレストランよりも様々な理由でお客様にご利用いただいています。大切な記念日を過ごすため、景色を楽しむことをメインにおいた観光目的等、多様ですが、そのお客様ごとに、またシーンごとに寄り添ったサービスができるのが、とても楽しく遣り甲斐があります。

7.Q:HRS技能検定制度は何でお知りになりましたか?

A:フレンチレストランに配属になった際、上司に教わりました。

シーライン東京 日の出ふ頭営業所

〒105-0022 東京都港区海岸2丁目7番104号 TEL(03)3798-8101

小飼 奈々 (NANA KOGAI)

8.Q:これから、HRS 1級技能検定を受検される方にその心構え的なものを教えてください

A:筆記・実技ともに簡単な事ではないですが試験のために学んだことや意識付けは全て自分の糧になります。私自身、日頃のサービスの姿勢などを振り返り、何気なく行っている作業を見直すことが出来ました。月並みですが必ず未来の自分のためになるので是非頑張ってください。

9.Q:HRS 1級レストランサービス技能士に合格した時の心境をお聞かせください

A:第一にとても嬉しかったです。様々な方に支えていただいて臨んだ試験だったので良い報告ができると思った時は心からホッとしました。それと同時に、これからは一級サービス技能士だと名乗るのだから、今まで以上にサービス・飲食等の勉強に励まなければと思いました。

10.Q:合格に至るまでの協力者や恩師 etcなどはいらっしゃいますか(エピソードがあれば教えてください)

A:実技試験の数週間前から毎日のシュミレーションに付き合ってもらった家族や忙しい中で真鯛の火入れをして

下さったキッチンの方、仕込みでのオレンジのカットを手伝わせていただくなど部署を越えて沢山の職場の方が手助けしてくださいました。皆さんの協力なしでは合格できなかったと思います。

11.Q:これからの方向性・希望・考えていることや夢などを教えてください

A:お客様のニーズや時代の変化に沿ったサービスに、古典的なサービスのあり方も加えながら、どんどん新しい技法・知識を追求していきたいと思っています。フレンチサービス以外も学び、お客様にもっと寄り添うことが目標です。まだまだ未熟な身ではありますが、これからサービス業界に入ってくる方にこの仕事の楽しさや遣り甲斐を伝え、サービスマンの同志を増やしていきたいです。

12. Q:後輩に託す言葉(進言)はありますか?HRSに関係することでも結構です

A:未だに初めてサービスに入った時の事、お客様からの感謝の言葉やその時の表情を覚えています。人と接する仕事は臨機応変が必要で楽しいばかりではありませんが、誰かを幸せにできる素敵な仕事なんだという事を忘れずに頑張っていただければと思います。



# INTERVIEW

## 小飼 奈々さんにとってのプレミアムなレストラン

“私にサービスパーソンとしての多様性を教えてくれたレストラン”

東京ベイ・クルージングレストラン シンフォニー モデルナ  
メインダイニング『フォーシーズン』



「重厚感溢れるメインダイニング フォーシーズン」



本格的なレストランの味やグリル料理を、東京湾をクルージングしながら楽しんでいただけます。メインダイニングフォーシーズンは素敵なお料理とお酒、そしてハートフルなスタッフがおもてなしするクルージングレストランです。



### ※HRS会員への特典

シンフォニーへの乗船手続きの際、カウンターにて「HRS会報見ました」の申告でワンドリンクサービスをしていただきます。

(期間は、2018年 5月末日まで)

小飼奈々さんは、平成28年度HRS 1級サービス技能士に合格されただけでなく、平成29年度は日本料理食卓作法講師認定試験にもチャレンジされ見事に合格されるなど、大変勉強熱心な方です。

株式会社 シーライン東京様は、はとバスグループに所属しクルージングレストランという今までに無かったジャンルに挑戦されていて、特にウェディングの人気の高いそうです。

今回の取材では、快くお引き受けくださり感謝いたしております。

企画・聴取者：渡辺大介（広報委員会副委員長）1級レストランサービス技能士