

1級レストランサービス技能士 SPECIAL



今村 光貴 氏 (いまむら こうき)

城山観光株式会社 (SHIROYAMA HOTEL kagoshima)

〒890-8586

鹿児島県鹿児島市新照院町41番1号 TEL: 099-224-2211(代表)

Q1:現在のお務め先とご所属をお聞かせください

SHIROYAMA HOTEL kagoshima レストラン部に所属し、鹿児島市千日町、センテラス天文館の展望レストラン、お肉とワイン「黒ノ壽(クロノス)」に勤務しています。

Q2:この道に入った理由をお聞かせください

元々知的好奇心が強く、知らないものを知ることが好きで、「毎日様々な経験や知識をお持ちの方と話せる職業についてみたい」と思っていました。また、学生時代にアルバイトで働いていたホテルでは、社員の方々に様々なことを教えていただきました。当時のマネージャーが、カフェ・ディアブルを結婚式で演出した際に、香りを嗅ぐ動作やシュガーを落とす仕草が華麗で惹かれました。お料理やお酒など食に関することも好きなのでこの道に入りました。

Q3:1級レストランサービス技能検定を受検したきっかけは?

サービスの研修を受けた際に、1級レストランサービス技能士の接遇、身のこなし方やカトラリーの扱い方、デクパージュの華やかな技術に憧れを覚えました。またレストランサービス唯一の国家資格ですので、この職の従事者として取得したい資格であり、まずは2級を取得し、HRS主催のサービスコンクールのヤングプロフェッ

ショナル部門にも数回出場させていただきました。1級と同じようなサービス練習を行い日々1級取得への思いも強くなってきました。

Q4:1級レストランサービス技能士に合格した時の心境は?

学科試験はなんとか合格し、実技試験は緊張せずに普段通りサービスすることができました。HRSホームページの合格発表で受検番号を見つけたときはうれしく思い、ご助力いただいた上司にもすぐに報告しました。

Q5:合格に至るまでの協力者や恩師とのエピソードはございますか?

今回の実技試験は、カクテルと真鯛のデクパージュとアップルフランベでしたので鯛を購入し、調理の方をお願いし火入れをしていただきました。「今日は、一番おいしく出来ているから頑張ってるね」等お声掛けをいただいたり、上司には営業が終わってから夜遅くまで練習に付き合ってくださいました。

やはりお手本とする方の立ち居振る舞いや、カトラリーの扱いは華麗で、時間や出来栄も大事ですが、ゆったりとした心地よいサービスを目にし、練習の際はいつも思い出しながら、また携帯で自分の練習風景を撮影し何度も見返し、調整していききました。

Q6:1級レストランサービス技能士として、また資格取得に向けた努力が役に立ったシーンなどはありますか?

果物のカービング、鶏や鯛、舌平目と練習



しましたが、よく披露させていただくのは、デザート演出に必要な不可欠なスキルであるオレンジスパイラルです。婚礼の試食会で、ご新郎ご新婦様に前にオレンジのスパイラルでフランベした際は、拍手をいただき練習の賜物だと感じました。

Q7:1級レストランサービス技能士として目指す料飲サービスとは?

これまで中華や洋食をはじめ、様々な料理に携わらせていただきました。国家資格の1級レストランサービス技能士として目指すサービスとは、やはり日本のサービスレベルを上げ、より多様な言語で接客する



INTERVIEW



桜島を眺む鉄板焼カウンター



落ち着いたあるグリルダイニングホール

ことが必要不可欠だと感じます。都心部に比べ地方ではまだ多言語話者が少なく力不足だと感じております。全てのお客様に等しく、シームレスで寄り添ったサービスとパフォーマンスで、非日常空間を演出し、楽しんでいただくことに尽力していきたいです。

Q8:後輩やこれから受検される方へ、心構えやアドバイスはありますか？

難しく険しい道ではないと思います。しっかり勉強をし、練習をすれば問題ないと思います。試験に向けてかけてきた時間は経験になり財産となります。資格取得者の方は近くにいるはず。恥ずかしがらずに聞いてみるのが初めの一歩だと感じ

ています。また今の時代、どのような場所においてもSNSを通せば、多くのお手本になる方から無料有料に限らず情報が得られます。刺激を受け挑戦するにはもってこいだと思います。

Q9:これからのご自身の方向性・希望・考えている事や夢などを教えてください。

ソムリエ、SAKE DIPLOMAの資格を取得しておりますので、次はソムリエのエクセルスの受験や、英語や中国語もとても好きなので先述した多言語での接遇力を向上させていきたいです。また、スタッフとも一緒にスキルアップに努め、後輩や上司にも良い刺激となれるよう努力していきたいと思っています。

Q10:今村様にとってプレミアムなレストランは？

SHIROYAMA HOTEL kagoshima フレンチレストラン ルシエルです。

以前はこちらの部署でも働いており、紹介させていただきます。

標高108mの山上に立つホテルの10階レストランで、眼下には鹿児島市街と錦江湾、鹿児島のシンボルである活火山「桜島」。食材は地のものを取り入れたもので、器は美山の沈壽官窯。薩摩モダンなつくりの店内でゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

私がおススメしたいのは鹿児島県産、黒毛和牛のロース ロッシーニ風です。それに合わせるカルフォルニアの赤ワインは格別でフォアグラの甘味とブドウの甘味がよ

く合います。ここルシエルでのエピソードで、プロポーズにご利用の男性からバラ100本の花束の手配を受け、男性が指輪を渡した後に、プロポーズが成功したら薔薇を持ってきてほしい。失敗したら捨ててくださいと依頼を受けたことがありました。その時にも、お二人へ黒毛和牛のロース ロッシーニ風、カルフォルニアの赤ワインをご提供しました。プロポーズは見事に成功、100本のバラの花束も無事に渡せました。その後、現在の部署である黒ノ壽にもご来店いただき、いつも会うと気さくにお声かけをいただき、プロポーズ当時のお話も聞かせてくださいます。ルシエルは、幸せと共にお客様の一生の思い出に携わらせていただけるレストランであると考えております。



フレンチレストラン ルシエル



黒毛和牛のロース ロッシーニ風

〈上司からのコメント〉

今村は、当レストラン「黒ノ壽」での接客スタッフのキーパーソンであり、常に向上心と探求心を持ち、日々の業務を楽しくこなしています。新しい事へ挑戦する姿勢は今後楽しみです。コロナ前は一人で海外旅行に行くなど、語学力も身に付けており海外のお客様対応も得意としています。今回、1級レストランサービス技能士試験で見事合格を果たし、国家資格保有者として胸を張り、謙虚に誇りを持ち進み続けてくれることでしょう。次のチャレンジは?!楽しみです。

お肉とワイン 黒ノ壽
支配人 橋元 裕二氏 (はしもと ゆうじ)