

1級レストランサービス技能士 SPECIAL



小坂 茉凜 氏 (こさか まりん)

静岡県沼津市出身 専門学校日本ホテルスクール夜間部ホテル科 卒業

株式会社帝国ホテル

〒100-8558

東京都千代田区内幸町1-1-1 TEL: 03-3504-1111

Q1:現在のお勤め先とご所属をお聞かせください

上高地帝国ホテル レストラン 和食『あずさ庵』です。東京の本社では、日本料理帝国ホテル 真黒 で勤務しております。

Q2:この道に入った理由をお聞かせください

子どもの頃に家族で食事に行ったレストランで、接客をしてくれたウェ이터の方に憧れたのがきっかけです。身だしなみの整った制服姿で颯爽と店内を歩き回る姿を見て、自分もあんな風になりたいと思ったのを覚えています。

その後は学生の頃から家の近くの旅館や民宿でアルバイトをし、進路選択のタイミングでは自然とホテルや接客サービスについて学ぶことのできる学校を選びました。

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?

入社当時の憧れの資格でした。コンテストに出場するためにシュゼットサービスの練習をしていた先輩を見ているうちに、いつか自分も、と思うようになりました。昨年、当時の職場の上司に声をかけていただき受検をしましたが、勉強と努力が足りず不合格。その後職場が異動になりましたが、HRS検定のことは一年間ずっと頭の中に取り残っていました。その時点では正直なところ全く自信はありませんでしたが、やはりどうしても合格したいと思い、もう一度受検することを決めました。

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?

上司や先輩など、多くの方々にお力添えをいただき、応援していただいていたので、無事合格することができて、まずはほっとしたというのが本音です。たくさん助けていただいたこと、また練習や勉強の成果が合格という目に見える形で返ってきたことを本当に嬉しく思いました。目標を達成するために努力したこと、それが実を結んだ経験自体が私にとっては大きな自信になりました。

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?

洋食レストランでのサービス経験が少ない私のために、練習に付き合ってくださいました上司をはじめ、本番に近いサイズの練習用の真鯛を、お休みの日に買って会社まで届けてくださったシェフや、お仕事の合間を縫って技術指導をくださった先輩、練習場所や器材を貸していただいた職場のメンバーなど、他にもたくさんあり、感謝の気持ちでいっぱいです。多くの方に優しくお力添えをいただいたおかげで合格することができました。

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?

先日洋食レストランのヘルプでチェリージュブリーのサービスをする機会がありました。以前の職場でジュブリーサービスをしていたときは、失敗せずにデザートを完成させることで精一杯でしたが、資格取得後、初めて担当したジュブリーサービスでは、お客様に楽しんでいただくことやパフォーマンスのひとつとして魅せることに注力することができました。また何より以前より気負わずに接客ができるようになり、今まで以上にお客様と接する時間を楽しむことができるようになりました。

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?

資格取得を通し技術面が強化され、実現できるサービスの幅が広がったと感じています。私が目指すのは、ホスピタリティの精神や正確な技術を以って、期待以上の喜びを感じていただくサービスをすることです。また、職場としては一人ひとりがお客様のために考え、行動することで生まれた相乗効果でもてなしをすることが理想です。今回学んだことや感じたことを職場のメンバーとも共有し、研鑽し合いながら、お客様にとってより良いサービスを提供できるチームの一助になっていけたらと思います。

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?

日々の業務でお客様とたくさん会話をすることや、働いている職場とは違う形態のレストラン等に足を運び、自分自身がサービスを受けることで、試験のための勉強や練習がその場だけのものではなく今後の糧になってくれると思います。受検を通して成長をした自分がより良いサービス



INTERVIEW

提供できることを信じ、力を尽くしていただきたいです。

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。

海外のお客様にも日本語を話す方と同等レベルのサービスを提供できるようになることが目標です。今後はインバウンド需要も回復し、多種多様な言語や文化、信仰を持った方が増えてくるはずで、その方々に「また来たい」と思ってもらえるようなサービスができるホテリエになれるよう努力いたします。

Q10:小坂様にとってプレミアムなレストランは？ 店名とその理由をお聞かせください。またお勤めのメニューやエピソードをご紹介下さい。

手前味噌ですが、帝国ホテルのプフェレストラン『インペリアルバイキング サール』を紹介させていただきます。日本で初めて「好

きなものを好きなだけ味わう」という食のスタイルを生み出した“バイキング”発祥のレストランです。人気メニューのローストビーフやカレー等、帝国ホテル伝統のお料理を気軽に楽しんでいただくことができます。10年間在籍した私のおすすめメニューは、ポテトサラダとデザートプリンです。

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、一時はオーダー式バイキングとして営業をしていましたが、現在はご自身でお料理をとることもできるようになり、バイキングの醍醐味を再び楽しんでいただけるようになりました。皆様ぜひ足をお運びいただけたら幸いです。



インペリアルバイキング サール

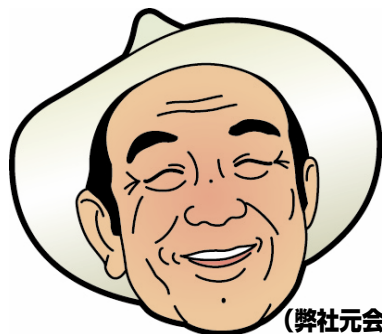
〈上司からのコメント〉

小坂は、2012年入社時のレストラン部配属から、前向きで明るい性格でみるみるうちに成長し、帝国ホテルの直営日本料理店「帝国ホテル 寅黒」の開業時にはスタッフの中心となり、職場を支えてくれました。現在は、開業90周年を迎えた上高地帝国ホテル和食店の責任者として活躍しております。

今回、1級レストランサービス技能士の試験に向けて日々努力をしておりました。無事に合格したことは、大変喜ばしいことであるとともに、今後より一層のサービス力向上に努め、次世代の中心として部下の育成を行うことを大いに期待しています。

上高地帝国ホテル
総支配人 浅井 功 氏 (あさい いさお)

ホテルの1ファンとして・・・人材・業務のソリューションをご提案いたします



 SUGIHARA GROUP

<http://www.sugihara.gr.jp>

- ・宴会・レストラン業務受託サービス
- ・チェーンレストラン業務受託サービス
- ・宴会・レストランスタッフサービス

(弊社元会長 杉原 有次)スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

スギハラグループ

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47