

現場のプロに聞く

広報委員会 内海 実



お食事処【大むら】

女将 **渡邊 祐子** さん

インタビュー場所

岩手県盛岡市大通1丁目8-16
大むら

※写真は板長 大村一郎さん

出張先の楽しみの一つに食事がありますよね。出張スケジュールが決まったら、何食べに行こうか真っ先に考えちゃう人も…。

そんなお店の一つが、ここ「大むら」さんです。料理がおいしいのはもちろんですが、気持ちのいい接客が魅力です。

今回の“現場のプロに聞く”は、そんな接客の秘密を「大むら」女将 渡邊 祐子さんにお話を伺ってきました。残念ながらお姿写真は恥ずかしいのでNGという事で弟さんの板長：大村一郎さんが代わりに。

◆「大むら」さんは、盛岡市中心部の櫻山神社や官庁街からほど近くにあり、風格のある店構えで入るのに勇気がいるかもしれません。

私ども「大むら」は、昭和49年に両親が盛岡市菜園に開業し、縁あって平成7年にこちらへ移転してきました。おもてなしの心を大切に真心こもった料理を提供することを心掛けています。

この建物は、元料亭だったので年季が入っているから、外観でそう感じるかもしれませんが、まったく堅苦しいことはありませんよ。



◆来るたびに何を食べようか悩みますが、どんな料理が人気ですか？

旬の魚と野菜など季節感を感じるもの、地元産のステーキや、小岩井まきば牛乳をたっぷり使った40年来変わらぬ味の“かにクリームコロッケ”など、どれも気軽に楽しめる料理を提供しています。

仕入れ先も長年付き合いのある八百屋さんやこだわりの魚屋さんと相談しながら、その時期にあわせて良いものをご用意しています。

岩手の地酒も10種類以上ご用意しており、宴会などにもご利用いただいています。



◆こちらにいらしたことがあれば、皆さん女将さんの接客が良かったと感じると思うのですが、どんなことを心掛けているのですか？

特別なことはしていないつもりですが、まずは清潔感ですね。建物が古いのは仕方ありませんので、徹底した掃除をしています。やはり飲食店ですので清潔であるという事は、サービスというよりも基本的なことと考えています。

その上で、せっかく来ていただいたお客様ですので、気分良く帰っていただくということにつきますね。



◆厨房もホールも若い方をたくさん見かけますが、皆さん感じがいいですね。店員さんたちの接客も素晴らしいなあと感じます。どんな教育をしているのでしょうか。

創業当時から基本的にお店は、板場を担当する主人と弟、フロアに私とアルバイトで運営しています。アルバイトは主に岩手大学の学生です。

求人もかけますがほとんどはアルバイトが学校を卒業する際に代々後輩を連れてきて引き継ぐような感じです。

最初はミスや失敗も当然あります。ただそれは必ず起こることなので、ミスや失敗を叱ることはありません。あくまでミスや失敗を繰り返さないように指導するということです。時には口調が厳しくなることも…。

この指導を受け入れられるかどうか、前向きにとらえられれば次に進めるし、それができなければそこまでです。向上心を高めて接客にあたってもらっています。

幸い素直な子たちが多いので、接客が素晴らしいと感じてもらえているのではないのでしょうか。

そんな素直で向上心のある子たちは、学校を卒業し就職しても何でもできますね。

◆最後になりますが、この仕事のやりがい、大切に思っていることを教えてください。

お客様に楽しんでいただくことが一番です。そのためにどうすれば良いかを自問しています。

料理であれ、接客であれ、スーと透明にお客様の中に入り込んでいきたいですね。

気持ちのいい接客の秘密は、向上心を高める！ どんな仕事でも共通することで基本なのですが、簡単なことではないですね。そんな心構えを女将さんに教えていただきました。

開店準備中のお忙しいところありがとうございました。また食事に行きます！