

Interview corner

今この人、このお店が**アツい**!!!!
このコーナーでは仕事に対する想いや、
意気込みなどのインタビューをご紹介します!

今、ノリにノッてるABURI百貫、その中でも6月にオープンした有明ガーデン店の落合英斗SVにインタビューしてきました!



落合SV(写真右)と柿沼主任



絶対笑顔で楽しく営業する!

宮崎(以下、M): ABURI百貫のこだわりを教えてください!
落合SV(以下、O): 寿司ネタに関しては、まず仕入れ部の方々がすごく頑張ってくれていて、毎日新鮮で旬なものを仕入れてくれています。それプラス、ABURI百貫でこだわっているのは「見せ方」かな。すし源の時と同じ商品でも見せ方を変えているから、お客様の喜び方も全然違いますね。

あとこういうグルメ回転寿司は老若男女問わず、色々な方が来てくれるんだけど、立地も含めて富裕層の方が多くて、みんな金額気にせず食べたいものを頼むって感じ。隣の席の人が美味しそうなのを食べてたら、『同じのください』って大体なりますね。だからやっぱり見せ方は重要かなって思います。

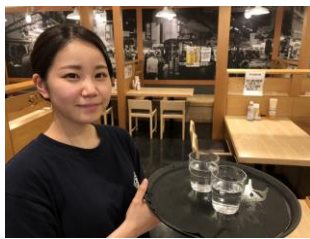
M: チームABURI百貫は、団結力があるって噂なんですけど...
O: はい、あります! 正直、有明オープン時に少しバタバタしたのが逆に良かったのかな、なんて思います。ABURI百貫は板前さんがいないと営業出来ないし、ポジション決めたり休み回しがちょっと大変なときもあるんですけど、それを小野卓店長(=ABURI百貫新浦安店店長)がよく考えて積極的に動いてくれるんです。お互いフォローして協力し合える、こんな団結力ができたのは僕は小野店長のおかげだと思います。

M: 今日お店に来て思ったんですけど、とてもお店の雰囲気が良いですね!

O: でしょ! すごく雰囲気いいのよ、このお店。僕が大切にしているのは、やるときはビシッと仕事するんだけど、その中でも楽しみなが仕事をする。雰囲気が悪くなるような発言、行動は絶対にしない。活気があるとお客さんも寄ってきて、そうすると他のお客さんも寄ってきて...だから従業員は絶対笑顔で楽しく営業する! 難しいけど、絶対にやるべきことだと思ってるし、そこを僕はこだわりにしてる。

有明のお店の雰囲気づくりを率先してくれたのは、串田副部長。いつも楽しそうにしてるし、みんなとガンガンコミュニケーション取るし、でも仕事はばっちりする、無茶ぶりも難なくこなして、絶対NOって言わないんですよ。

やっぱり、こういう楽しい雰囲気のお店だからこそ、土日100万の売り上げ、みんなでやっていけるんだなって思いますね。



【2】 築地食堂源ちゃん
五所川原ELM店
熊谷 愛美 さん
2019年4月入社(新卒)

私の仕事のこだわりは、
出来るだけお客様に
話しかけること。

高校生のとき、ラーメン屋でアルバイトをしていた、そこでの接客がすごく楽しかったので就職先は飲食店にしようと思った。サイプレスの会社案内を学校で見つけました。案内に出ていた先輩社員の方々のインタビューが本当に楽しそうに働いているのが伝わってきて、仕事がしやすい雰囲気、休日や時間など働き方についてもしっかり記載があり、サイプレスにしよう!と決めました。

今、源ちゃんのホールを担当していますが、アンケートで名指して褒めていただけたとき(何回かあります!)すごく嬉しかったです。私の仕事のこだわりは、出来るだけお客様に話しかけること。最初はお酒の提供や、飲んでいるお客様にどう接して良いのか分からなかったのですが、今はそういうお客様とも楽しく会話をしながら営業できるようなってきました。おかげでワンモアドリンクの勧め方も上手になったと思います(笑)
今の課題は仕事をスピーディーに、かつ丁寧に出来るようにすること。少しずつ出来る事を増やしていき、これから楽しく営業していきたいと思っています。

また、私が先輩社員のインタビューを見てサイプレスいいなって思ったように、後輩たちに私のインタビューを読んでもらい、サイプレスの良さが伝わればいいなと思います。



(左から)田部井さん、萬年店長、前野さん

【3】 築地食堂源ちゃん
イオンモール太田店
萬年 望 店長
2017年10月入社



うな丼テイク1位!
売りたい熱量がみんなに伝わりました

宮崎: 最近、うな丼のテイクアウト数が1位だったということでおめでとうございます!

萬年: ありがとうございます! 結果で言えば、一の丑146食、二の丑で120食でした。ほぼ予約のお客様です。

なんでこんなに気合いを入れたのかというと、太田店はもともと売り上げもそんなに目立たないし、都内のように役員の方たちに常についていられる店舗でもないし、でもここで目立てば、またお店の評価が上がる! と思って。予約を取りまくりました。

お店でも毎日、どこのお店にも負けない! って言っていたので、その熱量が従業員たちにも伝わって、みんなで協力して予約数を伸ばせました。地元ということもあって、友達や家族、そこからその会社の方たちと色々なところで広まってくれて、100食以上の予約を取ることができ、館内の従業員さんからも合わせて50食ほど予約をいただきました。(アツづく)

もちろん一般のお客様からも予約はいただきましたが、店頭告知だけだったのでちょっと厳しかったです。なんだ、身内じゃんって思われるかもしれませんが、僕はそれでいいと思っています。普通にやったら100食は無理かもしれないけど、行動1つで予約は取れるのです。友達でも家族でも予約数1なのには変わりないですからね。大変だったけど楽しかったし、チャレンジして良かったと思います。



【4】 豊洲加工場
樋口 勝己 さん
2015年4月入社

調理してくれる、
食べてくれる人がいるから、
僕の仕事があるんです

僕がなんでサイプレスに入社して加工場で働いているのかというと、前職(実家)が納屋さんで、もともと築地の仕入れに関係する仕事をしていました。だんだん景気も悪くなってきて、今後どうしようかと思っていたら汐留源ちゃんのグランドオープンで社員募集のポスターを見かけ、深く考えずにその場で応募して、そこから入社しました。

そのときの面接官が四戸役員(当時は営業部長)で、そのときから加工場を将来的にやるという構想があると聞き、最初は店舗で調理場を担当していましたが、前職のことや、築地の独自のルールを知っている、魚の豊富な知識を買われて加工場始動と同時に加工場に所属となりました。

店舗で働くのも楽しかったですが、自分のスキルが最大限に活かせる加工場所属になって嬉しかったです。なので、四戸役員との関係や偶然の出会いがなかったら、僕は今頃全然違う仕事をしていただひかもしれません。

加工場はあまり目立たない部署なので、ただ魚を捌いてるとしか思われてないかもしれませんが、店舗の調理担当の方が、あまり魚の知識がなくても、扱いに慣れていなくても簡単に調理できるように工夫しながら魚を捌いています。また、骨と身は綺麗に分け口は最小限に、グラム数はぶれないように気を付けています。そうでないお店の原価に響き、最終的には会社全体の売上、原価に影響してくるのでそこは常に意識して仕事をしています。

今は加工場から魚が卸されてくるのが当たり前になっていますが、出来るだけ早く、良い状態で店舗に魚を届けるために加工場も人知れず必死に仕事をしていて、それが店舗の方々に伝わっていたとき、凄く嬉しく感じるし、なんだか誇らしく思いますね(笑)

それだけ大変な仕事ですが、僕は魚が好きで、調理するのも食べるのも好きで、皆さんにも美味しい魚を食べてもらいたい、そんな気持ちがあるからこそ辛いことがあっても乗り越えています。

そして、調理してくれる、提供してくれる、食べてくれる人がいるから僕の仕事があるのです。そのサイクルの中に僕がいて、その中で自分ができることを精一杯やっていきたいです。

9月度昇格者

本社 管理本部/総務課
木村 友昭 課長

本社 管理本部/経理課
奥村 明日香 主任

第1 営業部/和食飛賀屋 イオンレイクタウン店
関根 廣輝 店長

第1 営業部/築地食堂源ちゃん MARK ISみなとみらい店
田所 祐二 店長

第3 営業部/築地食堂源ちゃん なんばパークス店
通門 博昭 店長

第4 営業部/築地の宴源ちゃん 浅草ROXまつり湯店
香川 賢士 店長

第2 営業部/築地食堂源ちゃん 品川シーズンテラス店
紺野 崇 主任(ホール)

第営業部/築地食堂源ちゃん 新宿NSビル店
山中 昭知 主任(ホール)

第1 営業部/喜多方ラーメンとし食堂 インターパーク店
中渡瀬 邦博 店長

9月度に8名、10
月度に1名の辞令
が発表されました。

昇格



尾澤副社長就任へ

9月よりサイプレス28期 新体制スタート

9月より尾澤専務取締役が、副社長に就任されました!
今期28期からは、営業部が5部に再編となり、新たな体制でのスタートです。第2 営業部だった回転寿司業態を、今後の拡大を見据えて、単一業態で第5営業部として発足し、今津役員が人事部長と兼任し、指揮を執ります。また、全国各地から新店舗の案件も続々と来ていて、今期も更にサイプレスは成長し続けます!
気持ちを新たに、今期も頑張っていきたいと思います!!

まつり湯の接客がサイプレスの モデル店になれるように

宮崎(以下、M): まつり湯で前の会社の撤退が決まってから、サイプレスに入社しようって思った決め手はなんですか?

香川店長(以下、K): 入社するか、前の会社に残るか迷っていた時、両国の源ちゃんに行ってみたんです。

そこで食事をして僕はびっくりしました! この値段で、このボリュームで、こんなにおいしい料理が出せるのかって! これだったら、僕も自信をもってお客様に接客出来るなって思ったのが、決め手でした。

あとは、木村竜二部長と何回か面談させて頂いて、本当に丁寧に、深い話などをしてくれて、最後に深々とお辞儀をして、がっしり握手、これがとても印象的。サイプレスに決めようって思いました。あとから木村部長に聞いたらそれも戦略だったらしいのですが(笑)、僕は本当にサイプレスに入社出来てよかったと思います。

【5】 築地の宴源ちゃん
浅草ROXまつり湯店
香川 賢士 店長
2018年8月入社



M: 後藤裕文料理長との最強タッグの作り方を教えてください!

K: 正直、最初は怖かったです。本当に。でも仕事ぶりが本当に凄くて、どうやって付いていこうかなと。とにかく、料理長の事を知ろうと思って、コミュニケーション取りまくりました。料理長は良い所も悪い所もはっきり意見を言ってくれます。細かく、本当に色々な所を見てくれているなって思います。それが一つ一つ積み重なって僕の学びになっています。サイプレスには色々な料理長さんがいますが、僕は後藤料理長が最強だと思ってるし、尊敬しています。

2ヶ月に1回くらい逆鱗に触れてしまうこともありますが、僕がドMってこともあってか上手く関係が築けているんじゃないかなって思ってます(笑)

M: これから店長としてどんなお店にしていきたいですか?

K: 僕はまつり湯に特化しすぎちゃって、サイプレス初のレジが出来ない店長が生まれました(笑) もう少し、他の源ちゃんを勉強してから店長になっても良かったのかなって思ったりも。

でもまずは、まつり湯の売り上げ、利益追求をとことん。その中でお客さんに楽しんでもらえるお店にする事は絶対です。そしてまつり湯の接客がサイプレスのモデル店になれるように力を入れていきたいです。忙しい時でも、お店の雰囲気は良くする、そうすればお客さんだって喜んでくれると思うし、自分に関わっている人たちには楽しんでもらえるような店づくりをしていきたいですね。

昇格者代表で
香川店長に
インタビュー
してきました!



香川店長(写真左)と後藤料理長

サイプレスの 理念・ビジョン・夢

採用ホームページにこれから掲載される、稲葉常務からの企業メッセージをご紹介します。

「食の喜びをすべての人へ」

特別ではなく、毎日食べる食事に「感動や喜び」を提供できる事を目指すのが私共の使命と考えています。
すべての人に信頼され、その地域になくてはならない一番店を目指します。
これがサイプレスの掲げる企業理念です。

「サイプレスで自己実現を」

労働の目的はお金を得ること。もちろんです。ですが人生の多くを費やすその時間が、お金を得るための「仕方がない」時間でいいのでしょうか。私たちサイプレスが最も歓迎する働き方は、サイプレスで働くこととあなたの人生の目標を重ねていただけることです。自分が経営者であるかのように「当事者意識」を持ち、あなたのやりたいことをサイプレスで実現して欲しいのです。皆さんのやる気と夢と可能性をサイプレスに預けていただけるなら、私たちは全力でサポートしていきます。

「サイプレス・イズムとは」

社内にはサイプレス・イズムという言葉があります。
店のリーダーである店長は、「一経営者」であってほしい。
例えば、毎月の月次予算はすべて店長が決めています。売上予測はもちろん、人件費や原価率、その他経費をすべて一円単位で組み、本社経費や減価償却などは入れずに純粋に自分の店がいくら売り上げて、どれだけ利益を稼ぐのか。自分で経営していることと同じように。そこで大切なのは、いかに目標利益を確保することができるかどうか。仮に近くに競合店ができて売上が下がってしまった、台風がきてお客様が減ってしまった、などなど日々営業をしていると様々な問題があります。そうした中、言い訳をして利益を毀損してしまうのか、そうではなくよりスピーディーに売上対策や、コストコントロールを行い、目標利益を確保することができるかでは、大きな違いです。前者では個人店なら潰れてしまいますからね。

もちろん、ただ頑張るのではなく自分の立てた予算に対して達成したら、毎月 店長会議で社長より表彰され、インセンティブを得ることができます。この仕組みは、大きなモチベーションに繋がるのと同時に、自分の店への責任感、そしてやりがいにも繋がっています。

また、こういった結果を出すためには、店の従業員全員が同じ方向を向き、お客様満足度そして、共に働く仲間を大切に、一致団結して頑張らなければ結果はついてこないですね。そのためには、リーダーは皆から好かれ、信頼されなければなりません。嫌いな店長の言うことは聞きたくないですからね。私たち会社も同じです。社員から愛され、信頼され、誇りに思われるよう努力をしています。

こういった経営者意識や、会社愛、お客様や働く仲間を大切にすることを私たちは、「サイプレス・イズム」と呼んでいます。

「サイプレス・プロジェクト・K」そして「社員の幸せの実現」

今、サイプレスは上場を目指しています。しかしそれはゴールではなく通過点であり、1部上場を成し遂げ、外食企業のプラットフォームを目指しています。

そこで具体的な目標として「サイプレス・プロジェクト・K」を掲げています。「K」とは1,000のこと。つまり、1000店舗・売上そして時価総額1000億・計画です。現在の総店舗数は90ですから、鼻で笑われる目標と思われるかもしれませんが、ですが、私の入社当時に掲げられていた売上目標もその頃は冗談のように思われていたのです。それにはもう手が届きますし、来年にはそれを超えているでしょう。ですからサイプレスにとって1,000という数字は完全にリアルであり、同時にその目標は会社を成長させるエンジンなのです。

会社がずっと存続していくということは、成長し続けることと同義です。そのための新しい模索が絶えず行われていますし、その新しいトライは、社員たちのやりたいことや提案を事業化していくことでもあります。さらに言えば、プロジェクトの達成は、自社や自店舗のみの満足を超えて、地域や社会の中においても「なくてはならない」と言われる存在を目指すことでもあるでしょう。

そして、こうした目標や情熱がどこを向いているかと言えば、やはり「社員の幸せの実現」なのです。

全従業員の皆さん
日々の努力、本当にありがとうございます。
今、外食産業が非常に厳しい中、皆さんの頑張りのおかげで、サイプレスはこの難局を乗り越えるところか大きな成長ストーリーを描いています。



Hello!
New
Face

ようこそサイプレスへ☆

今年度の新卒社員は、コロナ禍の影響により入社が遅れる中、5名の方がサイプレスの仲間入りをしてくれました。

今期益々発展していく私たちの大事な宝です。店舗などで見かけた際は、ぜひ声を掛けてあげてください！

これから皆と一緒に、サイプレスを盛り上げていきましょう！！

6・7月度入社(新卒)

第1 営業部/築地食堂源ちゃん 仙台泉パークタピオ店

柴田 隼杜 さん

第2 営業部/築地食堂源ちゃん 千葉ペリ工店

村松 秀哉 さん

第2 営業部/すし屋の源さん 芝大前店

前田 尚哉 さん

9月度入社(特定技能1号)

人事部/築地食堂源ちゃん 両国江戸NOREN店

YAO JIKUI さん (男性)

第3 営業部/スタンド源ちゃん 東京ポートシティ竹芝

店 SUYARBODHA TEERAYA さん (女性)

皆様よろしくお願ひします！(^^)/



サイプレス28期スタート！！

サイプレスの皆様、お疲れ様です！！
人事部兼、第5営業部の部長を任命されました、今津です。
コロナウィルスが蔓延している中、毎日の営業と日々の感染症対策、本当にありがとうございます！！



さて、サイプレスにとって大事な28期が新たにスタートしました！自分自身新たな気持ちを持って仕事に励んでおりますが、特に最近感じることもありまして…

営業に1日入ることが多い最近ですが、1日お店の中にと「笑顔」って大事だなとしみじみ思います。

お客様に対する笑顔もそうですが、従業員に対する笑顔も大事！！「笑顔」って、やはり「楽しい」のパロメーターですよ。

現在、だれも想像できなかった状態での営業が続き、みんな少なからず不安やイライラを抱えていると思います。

でも、そんな中だからこそ、「笑顔」って大事なな、と。笑顔でいると、自然と気持ちが明るくなりますよね。

笑顔じゃなくても、口角を上げるだけで良いのです。(たとえマスクの中でも！) 明るい表情は、表情筋からポジティブな信号として脳に伝わり科学的にも実証されています。

同じ1日を過ごすなら、苦しくても楽しくポジティブな日にしたい、みんなで笑顔で過ごしたいと僕は思います。

笑顔が「楽しい」のパロメーターを上げて、仕事楽しく感じると必ず次のアイデアが生まれると思っています。

「笑う門には福来る」まさにその通り！！

自分もまだまだですが、強く、笑顔でいられるよう頑張ります！



28期、みんなの笑顔で、すごい『福』を引き寄せましょう！！



会社ホームページを リニューアルしました！！

8月よりサイプレスのホームページが一新されました。

先日、源ちゃん単独のブランドサイトもリリースされ、10月には採用サイトもリリースされます。企業メッセージや各業態の紹介などが掲載されており、新店・新着情報も随時アップされていきます。とてもスマートなホームページに仕上がりました(笑)☆

スマホからも見やすい構成になってますので、ぜひ一度ご覧ください。

URLはこちら👉<https://cyp-jp.com>

新店
情報

ついに2号店！
スタンド源ちゃん
東京ポートシティ竹芝店
9月14日OPEN！

新ブランド！

喜多方ラーメン とし食堂
インターパーク店
10月1日OPEN！



今月14日、東京ポートシティ竹芝に『スタンド源ちゃん』の2号店がオープンしました。

営業部は岡崎部長率いる第3で、所属する社員は、松尾幸透店長(晴海源ちゃんから異動)、山崎正樹料理長(品川シーサイド源ちゃんから異動)、國利侑希さん(飯田橋源ちゃんから異動)9月から入社したスヤポートティラヤーさん、担当SVは徳永SVです。

オープン初日はややゆったりながらも、数ある飲食店の中で、やっぱり源ちゃんが1番人気！竹芝は上階がオフィスのビルで、来月以降にSoftBank本社などが入る予定なので、今後の集客急伸長が期待されます。松尾店長！晴海源ちゃんのように、竹芝でも源ちゃんを館内不動のNo.1店舗にして下さいね！！(^^)/



◀左から 國利さん、山崎料理長、松尾店長、ティラヤーさん ▶店内 ▶東京ポートシティ竹芝

そして来る10月1日にオープンするのは、ラーメン業態の新ブランド『喜多方ラーメンとし食堂』！

営業部は寄川部長率いる第1で、担当社員は10月よりここで店長となる中渡瀬邦博主任(インターパーク源ちゃんより異動)、大橋利夫主任(鹿沼飛賀屋より異動)、担当SVは皆川SVと、ALL栃木のメンバーで日本三大ラーメンの喜多方ラーメンに挑みます！

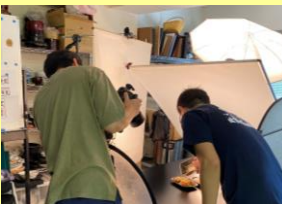
チャーシューは切り立てが旨い！

をモットーにあたたかくホッとして頂ける店づくりを目指します。

先月末にはサイプレスのテストキッチン(都内神保町)にて、メニューの撮影が行われました。エアコンが無く、麺茹で用の鍋やスープを沸かしているため、汗が止まらず・・・。(;'▽')

商品部の前野役員、西部部長、カメラマンの山野さん(いつもサイプレスのメニュー写真を撮ってください)にご協力をいただいて、無事に撮影を終えることができました。

来月は、熱い栃木にもぜひご注目ください！



撮影直前の仕上げをする前野役員(右)



真剣な姿の中渡瀬主任

