



Royuki Mukotaka
身に付けた技能で
お客様に至福のひと時を

向高 小由紀 さん
(23歳)

平成23年4月入社。平成24年4月からレストラン課「ティアマン・ルージュ」配属。第52回技能五輪全国大会レストランサービス部門銀賞、第53回同部門金賞。2級レストランサービス技能士。



Asuka Todaka
もっと知識を身に付けて
将来は指導的立場に

戸高 明日香 さん
(23歳)

平成23年4月入社。平成27年4月からレストラン課「ティアマン・ルージュ」配属。第53回技能五輪全国大会レストランサービス部門銅賞。2級レストランサービス技能士。



Anna Yanagibashi
後に続く人材に
私の経験を伝えたい

柳橋 杏奈 さん
(21歳)

平成25年4月入社。平成26年8月からレストラン課「蓮花(リンファ)」配属。第52回技能五輪全国大会レストランサービス部門敢闘賞、第43回技能五輪国際大会フランチサンパウロ大会同部門出場。

特集1
キミにワザあり!
—技能五輪全国大会入賞者スペシャルインタビュー—
皆さんは、技能五輪をご存じですか? 宮崎市には、23歳以下の方が技能を競う技能五輪で、優秀な成績をあげている若者がいます。その裏側には、鍛錬を続ける若者の強い意思と、それを支える先輩の温かいまなざしがありました。
[問]商業労政課 ☎21-1792 FAX28-6572

Part.1 **レストランサービスで「ワザあり!」**
レストランサービス部門で7年にわたり技能五輪に参加している宮崎観光ホテル。昨年の世界大会出場者と、全国大会入賞者2人に話を聞きました。

初めて知る
レストランサービス
お客様との接点にやりがい

「皆さんは、就職前からレストランサービスに憧れていたのですか?」
向高さん(以下、向) 私は航空業界やホテル業界を目指していましたが、ホテルの仕事といえばフロントくらいしか思い浮かびませんでした。
柳橋さん(以下、柳) 私のもともとホテルには宿泊のイメージがなく、研修中に複数の部門を回る中でレストランサービスに憧れるようになりました。
戸高さん(以下、戸) 私は、バンケット部門で働いている中で、レストランサービスの先輩の姿がとてまかつこよく、刺激を受けたのが始まりです。
—実際に働く中で、仕事

技能の向上に精進
経験を生かしていきたい

「技能五輪ではテーブルセッティングやワイン、カクテルなどのサービスの正確さや美しさが審査されたのですが、模擬客への接し方も審査対象だったと聞きました。」
戸 はい。模擬客の人も緊張されていたので、会話でリラックスしていただけるよう心掛けました。
向 私と柳橋さんは一昨年も出場したので、昨年初出場だった戸高さんにはそうした雰囲気や審査の流れなどを伝えました。
戸 おかげですごくやりやすかったです!
—柳橋さんは昨年ブラジルで行われた国際大会で大きなレベルの違いを感じたそうですね。

受賞者の名に恥じないよう 人としてもっと成長したい。

にはどんな印象を抱くようになりましたか?
柳 レストランサービスは通常営業から婚礼まで、たくさんのお客様と幅広く接することができるので、とてもやりがいがあります。
向 本当にそうですね。それだけに難しいところもあります。
柳 一番難しいのは、お客様が私たちに対して何を求めているのかを的確に察知することですね。
戸 接待ならよりスマートなサービス、記念日ならサプライズの演出をするなど、お客様の雰囲気に合わせておもてなしが大切だと感じています。



柳 髪型や服装などの身だしなみが完璧なのはもちろん、競技以外の時間も誰一人気を緩めることなく、堂々と振る舞っていました。後に続く宮崎の人材に、私ができなかったことや気付いたことをしっかりと伝えたいです。
向 技能五輪出場の際は、優勝を願って見守ってくれる人たちの応援がとても励みになりました。私も、受賞者の名に恥じないよう、これからは人としても成長しながら、この経験を後輩に伝えていき、宮崎の技能の発展に貢献していきたいです。
戸 私も同じ気持ちです。もっと勉強して知識を身に付け、指導的な立場で後輩にどんどんアドバイスしていきたいと思っています。

技能五輪って?

世界への扉も開かれた技能者の祭典
技能五輪とは、とび、左官、家具やレストランサービスといったさまざまな職種 of 技能を青年技能者が競い合う大会です。毎年行われる全国大会は23歳まで、2年に1度行われる国際大会は22歳までを対象としています。昨年行われた第53回全国大会では、全国から41職種、1000人を超える若者が集まり、日ごろの鍛錬の成果を競い合いました。宮崎市からは4つの職種に5人が参加し、全員が敢闘賞以上に入賞しました。



競技中の向高さん。模擬客を相手に緊張の面持ちです。



会場は誰でも見学可能とあって多くの人出となりました。

指導者に聞きました

若手の活躍でさらなるレベルアップを

私が指導を始めた当初は、全国レベルと比べて、技術、そしておもてなしの心などが低い水準にありました。そのため、まずはサービスの楽しさを教えて基礎を徹底的に習得。それから技術を身に付けることにより、自信とプライドを持ったプロに成長してくれました。6年前には技能五輪全国大会にスタッフが初めて入賞し、宮崎でも質の高いサービスが提供できることを全国に証明しました。今回の受賞者は講師として、県内の同業の皆さんにその技術を伝える役割を担っています。若手の活躍で、宮崎全体のサービスのレベルがどんどん上がっていくことを期待しています。



若手が自信をもって仕事できる場を作ってまいります。

宮崎観光ホテル
執行役員 副総支配人
高木 直幸 さん