



94

2022.03.23

インタビュー シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート料飲部 西川大樹さん

多くのお客さまと接することが喜び

昨年12月18日に東京ビッグサイトで開催された第59回技能五輪全国大会のレストランサービス部門において銅賞に輝いた西川大樹さん。フェニックス・シーガイア・リゾートの旗艦シップホテルであるシェラトン・グランデ・オーシャンリゾートの料飲部に所属し、普段はガーデンピュッフェ「パインテラス」で働いています。仕事の楽しさややりがいなどをお聞きました。

－この仕事を目指したきっかけは？

もともとは保育士志望で、高校から進学する予定でした。しかし、友人に付き添って参加したこのホテルの職場見学で、さまざまな職種が経験できるところにひかれて、一気に方向転換しました。入社当初はフロント希望でしたが、OJT研修を受ける中で、多くのお客さまと触れ合うこのパインテラスで働きたいと思うようになりました。

－この仕事の魅力とは？

ピュッフェレストランなので、多い日には約1000人のお客さまが来店されることも。1日にこれほど多くの人と接することができるのは、この仕事ならではの。1日1組はリピーターの方がいらっしゃるため、常連のお客さまと会話するのも楽しいんです。



「先輩から多くのお客さまを紹介してもらい、人と話す楽しさを教わった。そこからこの仕事の面白さを知りました」と西川さん

オンリーワンの食の体験を提供する

－仕事で大切にしていることは？

当店はホテル内の他のレストランに比べると、お客さまお一人と接する時間は短いです。だからこそ、大事にしているのは笑顔での接客です。それは、食事のおいしさだけではなく、ここにしかないオンリーワンのサービスを提供したいからです。顔と名前を覚えてもらうよう名刺を渡して「気軽に声を掛けてください」とお伝えしています。お客さまから名前で呼ばれることも多いですね。

－技能五輪出場を目指したきっかけは？

ホテル内のレストラン・アルコで働いていたとき、先輩から勧められて興味を持ちました。周りに出場した経験のある人が少なく、この大会の存在すら知らないところからの挑戦でした。



「新しいことに挑戦する際も、先輩方が熱心に応援や指導をしてくれ、とても心強いです」と西川さん

万全のバックアップを受け 2度目の挑戦で銅賞に

－技能五輪では見事銅賞に輝きましたが、受賞までの道のりは？

初めて出場した、一昨年の大会では取組賞を受賞しました。サービスに関しては、レストランの普段の業務で力になれるものの、お客さまの前でチキンをさばいたり、デザートを作ったりという技術面の練習が大切です。どれも材料と場所を要しますが、その点は職場が全面協力してくれて助かりました。しかし準備期間が1年に満たなかったこともあり、やはり練習不足を感じましたね。昨年は2度目の挑戦。職場の変わらぬバックアップのおかげで練習も十分でき、当日は普段通りに振る舞えました。

－今後の目標を教えてください。

技能五輪は来年が挑戦できる最後の年です。今度は金賞を狙いたい。また、今後は後輩の育成にも力を入れて、当社が上位入賞の常連になるようにしていきたいですね。



技能五輪の賞状とメダルを手にした西川さん。左：競技中の様子。テーブル装花も技術のひとつ



ガーデンピュッフェ「パインテラス」
宮崎市山崎町浜山 シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1F
☎0985-21-1374
営 プランチ 6:00～13:30 (LO 13:00)
ディナー17:30～22:00 (LO 21:30)
休 なし