



### 今月のテーマ いよいよ、お花見の季節ですね！

春の足音が聞こえ始めて、いよいよ世間も何かと動き出してきたように感じる今日この頃ですが、春といえばお花見ですね。毎年、にぎやかに美しく咲く姿に感動し、わずかな間に散ってしまうという儚さを感じる季節です。

ということで今回はちょっと宣伝になりますが、当社のお花見弁当の紹介です。

当社の城堂(きどう)料理長監修のお花見弁当を紹介します。城堂料理長は、某大手ホテルのレストランで料理長を任せられ、その経験を活かしてお花見弁当を企画・開発していただきました。今までのお花見弁当とは違う洋風なイメージ、お花見以外にも女子会や謝恩界・歓送迎会などにもご利用いただけるメニューをコンセプトにした内容に仕上げしております。

ぜひ、今年のお花見でのご利用をご検討ください。配達には、大東市と隣接の市区町村には無料配達します。その他の地域は¥1000からの配達料になりますのでご相談ください。ご予約は072-871-3227シンショクに1週間前までをお願いします。



シンショク城堂料理長監修、春のフルコース弁当 ¥2600(税込)

献立: 鴨ロースパストラミ、串オリーブ、チキンロール、ローズサーモン、ラトウイユ、ローストビーフ、ラフテーなど(多少変わる場合があります)

### 「HCS」って知ってる？

突然ですが、当社で普段使っている言葉で「HCS」って意味知ってますか？知っているとは思いますが、今一度その言葉の意味と込められた想いをお知らせします。「HCS」とはホットクッキングサービスの略で「温かくして美味しいものは温かく、冷たくして美味しいものは冷たくして提供する」という給食システムを意味しています。さらに、温かい心を持ってサービスするという意味も含まれています。(これが重要！)

約40年前、当社が弁当を製造して配達する事業を行っていた頃、冷めた弁当は飽き飽きしたというお客様からの苦情が多くてその対応に終われる日々だったそうです。「どうすればもっとお客様に喜んでもらえるか？」を追求した結果、現地で作りたてを対面式で提供することが一番喜んでもらえると思われて今の「HCS」の事業がスタートしました。その頃は大企業のように人がたくさんいる会社しか社員食堂を運営することが出来ないとわかっていましたが、職人を配置せずにパートのおふくろさんたちを指導して運営することで中小企業でも実現できるようになりました。これからもみんなでお客様の健康のために、お客様の会社の発展に寄与していきましょう。

### 今月のスタッフひとこと

今月はパートさんより頂いた「おふくろの知恵」をご紹介します。コニシ大阪研究所勤務の志方さんより頂いたお知恵です。「井のだしに具を入れて、出汁の味が決まれば片栗粉を適量入れてトロツとさせてから玉子を流し入れるとふんわりと仕上がります。」ということです。皆さん一度試してみたいかですか？「またこんな方法もあるよ！」という方はぜひ私の方までお知らせください。

文責: 北尻正太

### 「おふくろさん」インタビュー

今月のおふくろさん紹介です。(当社を支える存在のパートさんたちを紹介し)第3弾はいろんな現場のお休み対応にまわってくださっている小泉量子さんです。

[インタビュー内容]

Q1.担当のお得意先様は？

A1.HCS・盛付現場のヘルプ要員です。

Q2.勤続何年目ですか？

A2.現場専属で18年、現場応援で8年、計26年になります。

Q3.得意料理は？

A3.煮物全般。特に高野豆腐の煮物が得意です。

Q4.仕事で楽しかったことは？

A4.肉じゃがを作ったときの「あ～美味しかった！」の一言が今も心に残っています。2人現場で勤務していた時代には「ベストコンビで賞」をいただきました。仕事が楽しかったです！

Q5.現場から一言お願いします。

A5.「出逢いに感謝・・・」が大好きな言葉です！どこの現場も汗だくになって、頑張っておられるのを見てきています。これからもよろしくお願いします。



突然の現場応援の連絡にもいつも笑顔で対応して下さる心強い存在です。