手打 草部うどん　のらや　　2013年 5月 28日

にゃ〜 毎月28日は「にゃ〜の日」

のらや通信 6月号

株式会社 のらや
☎0120-680-908
http://www.noraya.com
バックナンバーもこちら！

空模様が気になる毎日、いかがお過ごしでしょうか。6月16日は父の日。日本・アメリカ・イギリス・中国などでは6月の第3日曜ですが、台湾では8月8日（パパ）なんですって。かわいくて覚えやすいですね。さて、今月号はのらやで活躍する若手社員の紹介です。日々成長する彼らの「今」を聞いてみました。どうぞよろしくお願いいたします。

二十四節気 6/5〜 芒種（ぼうしゅ）

1年を24等分した二十四節気（にじゅうしせっき）の第9の節気。芒（のぎ）は稲や麦などの穂先についている針のような固い毛のことで、「芒種」とは穀物の種をまく頃、なのだそう。ほたるが現れはじめ、蒸し暑くなり、梅雨入りの頃です。

6/21〜 夏至（げし）

太陽高度が最も高く、1年で最も昼が長い日。関西ではたこを食べ、稲がたこのように深く根をはるよう祈願する風習があるとか。ところで、なぜ夏至が1番暑い日にならないのでしょうか。暑さのピークは1ヶ月ほど先ですよね。大地も海も冬の冷たさを内部に保っていて急には温まらないから、だそうです。なるほど！

ドキドキ♥期待のルーキー 若手社員紹介

こんなこと聞きました。
①今どんなお仕事をしていますか？
②のらやの好きなところ
③働いてて うれしかったエピソード
④のらやの好きなメニュー
⑤お客様へひと言！

かわむー　2年目：23歳

①店長になるため修行中です。入社以来包丁を研いで帰ることを続けています。②社内に経験豊富な先輩が多くて、勉強になります。③自分が教えたバイトの子の成長を感じた時。④トッピング裏ワザ「カレーうどん」＋「玉子とじ」→カレーがまろやかになってさらにうまい！「ざるうどん」＋「梅」→だしの中で梅干しをつぶして…！⑤僕たち若い力が会社を動かす源になるよう頑張ります！

よこたろう　2年目：25歳

①製麺所で全店に送るうどんを作っています。小麦粉の生地の状態を見ただけで、温度や塩濃度が分かってきました。②他社にないアットホームな空気。③のらやを知らない人にギフト用半生うどんをおすすめしたら、おいしかったと喜ばれたこと。④ぶっかけうどん（冷）…たしにおろしや天かすなど全部移してまぜてからぶっかけるのが好きです。⑤一生懸命おいしいうどんを練っているので是非食べに来て下さいね！

たかにゃん　1年目：22歳

①お客様との会話を大切に、接客の勉強中です。②常袋を集めたら食器がもらえるシステム。昔から愛されてる店だと実感した。③アンケートで名指しで褒められたこと。（そのお客様に次お会いできたらお礼が言いたいです！）④鴨つけ黒麦うどん―コク深いところが好きです。⑤のらやは知れば知るほど好きになる店なので、お客様にもっと知ってほしいと思います。

にしぽん　1年目：22歳

①安心感があり笑顔あふれる接客を目指し勉強中です。②つい長居してしまいそうな店の雰囲気。③自分の心遣いに対し、逆にお客様からも気遣っていただいて、心が通じたとき。④鴨ちく天ぶっかけ（冷）…鴨天にはだしをかけないのがこだわりです。⑤「のらやを選んでよかった」そして「にしぽん（私）に接客してもらってよかった」と言って帰ってもらえるよう頑張ります！

つばきち　1年目：23歳

①キッチンできれいな盛りつけを心がけて修行中です。（ざるうどんが難しい）②店長の厳しい時もあるけど愛がある指導がありがたく、頑張ろう！と思います。③アンケートで「おいしかった」と書いていただけた時。④かつ丼…かつの揚げ時間と玉ねぎに火を通す時間にこだわって作ってます！⑤季節限定『京子のひつまぶし』がおすすめです。射手矢さんの玉ねぎも甘くておいしいです。明るく楽しい店長になれるよう頑張ります！

株式会社のらや 公式 facebookページ はじめました。

会いに来てにゃ〜