

お店のなかでは、どんな

お仕事をしているの？

お店のなかでは、いろいろな人がはたらいています。

どんなお仕事をしているのか、お店ではたらくホールスタッフと、お店のなかのキッチンではたらくキッチンスタッフに聞いてみました。

ホールスタッフ のふくそう

くつは、動きやすいものをはきます。

※服装はほかにも種類があり、店舗などによってもこととなります。

かみの毛などが落ちないように、ぼうしをかぶります。

動きやすいポロシャツを着ます。

エプロンはお店のイメージにあわせた赤い色がとくちょうです。

！ ちゅうもく



お会計ができるハンディーも使うことがあります。

キッチンスタッフ のふくそう

ぼうしの下にかみの毛や耳をおおうヘアネットをかぶります。

よごれやすいので、上半身からひざの上までおおうエプロンをつけます。

すべりにくいくつをはきます。

！ ちゅうもく



魚をさばくほうちょうや、まないたはだいじな道具。

※服装はほかにも種類があり、店舗などによってもこととなります。

ホールスタッフ のお仕事

いらっしゃいませ

お客さんが
お店に入ってきたら、
えがおであいさつ。

お客さんが帰った
あとは、お皿などを
かたづけます。

セルフレジでの
お会計を手つだう
こともあります。

タッチディスプレイ
やテーブルもきれいに
ふき取ります。

お仕事を始める
まえは、かならず
手あらい。

料理によっては、
テーブルやカウンターに
はこぶこともあります。

テーブルの
ふちもきれいに！



ホールスタッフさんに 聞いてみよう！



Q このお仕事をはじめた きっかけはなんですか？

もともと人と話すことがあまりとく
いではなかったのですが、あたらしい
ことに挑戦したくて、家の近く
にできたスシローではたらきはじめま
した。はじめは不安でしたが、お客
さまと接するうちに、人と話すことが
楽しくなりました。

Q このお仕事のやりがい はなんですか？

お客さまがお寿司を食べて、「おい
しい！」とよろこんでいるようすを見
ると、とてもうれしくなります。自分
の仕事が、お客さまの楽しい食事の
時間につながっていると思うと、「こ
の仕事をしていたよかった」とやりが
いを感じます。

Q お仕事で気をつけている ことはなんですか？

いつも「自分がお客さまだったら
どうしてほしいか」をかんがえながら
仕事をしています。テーブルをすばや
くきれいにしたり、こまっているかた
に声をかけたりして、お客さまが気
もちよく食事ができるように心がけ
ています。

Q わすれられないできごと を教えてください。

小さなお子さまがいる家族のお客
さまに、子ども用のいすやスプーンを
用意したことがあります。後日、その
お客さまからおれいのメールがとど
きました。「はじめての利用だったけ
れど楽しかった」と聞いて、とてもう
れしかったです。

りょうり料理はどうやってできるの？

おいしいお寿司をつくるために、お店のなかだけでなく、お店のそとでもいろいろな人がはたらいています。どんなお仕事があるのか、見てみましょう。



みなと(漁港)

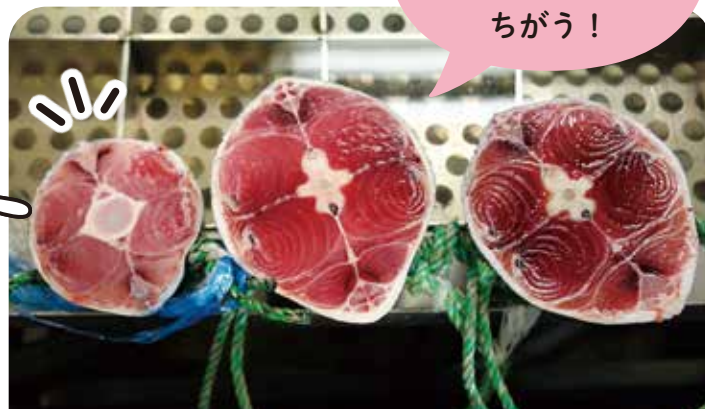
みなとには、海でとれたお魚などをつんだ船があつまります。水あげされたたくさんのお魚のなかから、お寿司にあうものがえられます。

まぐろは船のなかで冷凍されて、みなとにはこばれます。



しっぽの部分切って、その切り口で、スシローの基準にあうかを見わけます。

まぐろによって、身の色やすじの入りかたがちがう！



かこうじょう加工場

みなとを出たお魚は、加工場にはこばれて、お店であつかいやすいように加工されます。



まぐろは約マイナス50度の冷凍庫で保管されます。

まぐろは、こおったまま切りわけて、それぞれのお店にはこばれます。



はまちやぶりなどの一部のお魚は、とれたたてのお魚から骨を取りのぞき、パックにしてはこびます。



皮と身のあいだのうまみをのこすため、かわつきのままパックに

