

# 「ラーメン店＝頑固オヤジ」のイメージを、僕が変えます！

## Q1.重光産業に入社したきっかけを教えてください。

大学時代に『味千拉麺』でアルバイトを始めたのが、最初のきっかけです。大学卒業後も26歳までアルバイトとして働き、それから正社員になりました。

## Q2.今の仕事の内容とやりがいを感じる時を教えてください。

店長としてスタッフ教育も任されています。アルバイトとして社会で初めて働く学生さんの多くは、挨拶から教育が必要なほど。ですが、教えていくうちに責任感が芽生え、私が不在のときも安心して仕事を任せられるほど成長した姿を見ると、やりがいを感じます。

## Q3.重光産業に入社したからこそ得られたものは何ですか？

繁盛する飲食店の基本といわれる「QSC」を学べたことです。品質(Q)・サービス(S)・衛生(C)。当たり前のことですが、コツコツ積み重ねることの大切さを実感しています。

## Q4.自分の将来の展望を教えてください。

いつか『味千拉麺』のフランチャイズ店のオーナーとなって、自分の店を持ちたいですね。

## Q5.自分のモットーはなんですか？

誰もやらないことでも「僕がやります！」と率先して引き受けすること。「出来ない」と言われることほど、挑戦したくなります。

## Q6.重光産業に就職・アルバイトを考えている方へ一言。

まずはチャレンジしてほしいですね。「ラーメン屋＝怖い頑固オヤジがいる」というのは、昔のイメージ(笑)。優しい先輩たちが皆さんと一緒に働ける日を楽しみにしていますよ。



直営店部・店長

## 川上 慎太郎

Kawakami Shintaro

34歳(大学卒、入社9年目)

### 私のプライベートタイム

休日の楽しみといえば、「ラーメン店の食べ歩き」。勉強というよりは、完全に僕の趣味です(笑)。日ごろは『味千拉麺』の味に慣れ親しんでいるので、違う味にもいろいろ出会ってみたいですね。

タイムスケジュール	
AM 7:00	起床。家族と過ごす大切な時間です
AM 9:00	出勤、仕込み、開店前の準備。限られた時間をムダなく動きます
AM11:00	開店、営業。厨房で調理などを行うほか、スタッフの管理指導にあたります
PM 3:00	ランチ。残業があるときは休憩を長めに取らせてもらいます
PM 4:00	仕込み(夕方以降の営業用)、厨房で作業など
PM 8:00	帰宅。子どもの良きパパとして(笑)、家族サービスも欠かせません
PM12:00	就寝

