

お客様各位へ ～これからの又三郎についてのお知らせ～

日頃は、又三郎をご贖頂きまして誠に有難うございます。

今年も師走を迎え、あっという間の慌ただしい一年を終えようとしています。

又三郎も 11 月 17 日で新たな 28 年目を迎えることが出来ました。

ひとえに又三郎にお越し下さるお客様と、

共に働くスタッフのお蔭と心より感謝申し上げます。

開業して 28 年経ちましたが、

最初の 10 年は何事も上手く行かず、打開策も見当たらないままの年月でした。

ただ、他に選択肢がなく「この仕事しかない」と思って続けていたように思います。

それからの 10 年は、働くスタッフとのチーム作りに試行錯誤と迷走の日々でした。

一緒に働きながらも、価値観や想いの共有は難しく、人の入れ替わりも多い時期でした。

そして、この 7～8 年はスタッフも定着し、その結果、安定したお料理をお出しすることが出来るようになって参りました。

サービスのレベルは一朝一夕に上がりませんが、又三郎で働いてくれるアルバイトスタッフを見ていると、社員とアルバイトの垣根無く仕事を与えるられることに「抵抗」を感じるのではなく「やってみたい」気持ちに傾いているように見え、若い人の意欲や成長に希望を感じています。

そのような中、苦楽を共にしてくれている社員の負担が大きい現実には頭を痛めております。飲食業は営業時間以外に仕込み時間が必要で、どうしても長時間労働になりがちです。店の繁盛は、働く人の健康と前向きな意欲で作られると思っております。

このように考える自分も、年々、年を重ねて人の辛さに気付くようになったのかもしれない。

更なる又三郎の進化に、働く仲間の健康と元気が不可欠との思いから、

2017 年 1 月より店の定休を、毎週月曜日と木曜日にさせていただき決断を致しました。

交代でお休みを取るのが通常ですが、又三郎の大森シェフに代わる人材はなかなか見つからず、お料理やサービスのレベルも下げずに営業するために店のお休みを週 2 回にさせていただきます。

色々とお不便をお掛けしますが、何卒、ご理解の程、お願い申し上げます。

又三郎店主 荒井世津子