

先輩からの全力サポートに支えられて 飲食の道を邁進するチャレンジャー

店名の「どろまみれ」は社名でもある。それは同社の看板商品である「野菜」が一番おいしい状態のことで、「どろにまみれた」ということに由来している。比内鶏の焼鳥を丁寧に焼き上げて、おいしい野菜をたっぷり食べていただくことをコンセプトにしている。

さらに同社の店舗の特徴は、新宿・四谷三丁目を基軸に10km圏内で展開して、営業時間が短く、休日が多いこと。1日の拘束時間は10時間、営業時間は6時間程度で、店休は週に2日で日月、月火といった具合に連休にしている。このように従業員にとって働きやすい環境を整えている。そして客単価は5000円前後あたり。筆者は、同社の方針について「お客様においしい料理を食べていただいて、しっかりと稼いで、従業員にはきちんと休んでもらう」というイメージを抱いている。

ここに登場する苑田ひかりさん（23歳）は、大学1年生のときに知人の紹介で「どろまみれ倉庫 浜田山店」にアルバイトとして入った。人生初アルバイトであった。当初は自信が持てずに緊張の日々を過ごしていたが、店の先輩たちが全力でサポートしてくれた。そして、その期待に応えようと思うようになり、自分の接客に自信が持てるようになった。

学生時代は、ほかのアルバイトも掛け持ちで行っていたが、「どろまみれ」の従業員教育や接客レベルの高さを常々感じ取っていたという。さらに、こちらの店の料理から食に関心を抱くようになり、将来は飲食の道に進みたいと考えるようになった。

大学では中国語を学んでいて、就職活動では空港関係も想定していた。しかしながら、この分野はコロナ禍で採用がなかった。「さて、どうしようか」と、店に帰って先輩に相談すると、「自分が好きだ、と思う道に進んでいけば」という。

「なんだ、そうか」と。そこで、自分自身で「素晴らしい職場だ」と見出した「どろまみれ」に就職することを決断した。



「どろまみれ」では、挑戦してみたいと思ったことに次々とチャンスを与えてくれる。最近では比内鶏のさばき。内臓を取ってある丸鶏を、もも、むねをばらして、中骨をとって串刺し用の部位に分けていく作業である。当初は1時間ほどかかっていたが、いまでは20分ほどで終わることが出来るようになった。社長が同店を訪問してきたときに、そんなことを自慢するようになった。店の先輩からは「うちの会社初の女性店長を目指したら」と期待されているが、「いまは飲食業の修業中。覚えることがたくさんある」と、現場の業務に励んでいる。最近では、ホールだけではなく調理の一部も担当するようになった。

近いうちに、苑田さんは店の空気をつくる、店にとって欠かせない存在になっていることであろう。 文：千葉哲幸



千葉哲幸 柴田書店「月刊食堂」編集長、商業界「飲食店経営」編集長を歴任するなど、フードサービス業界記者歴ほぼ40年。業界の歴史を語り、最新の動向を探求する。「Yahoo!ニュース」をはじめとした媒体で執筆。著書に『外食入門』（日本食糧新聞社、2017年発行）。

