

和食のプロを目指し学びながら働く

旅館の調理人

心を込めてつくった料理を
楽しんでいただくお客さまの笑顔が励み

旅館の楽しみの一つである料理を担当するのが「調理場」です。大勢の宿泊客をお迎えする佐勘の調理場では、20人以上が働いています。私の担当は夕食ビュッフェ。作った料理を喜んでいただいたり、ライブキッチン（お客さまの前での調理接客サービス）で声をかけてもらったりすることが、大きな励みになっています。今の目標は、「一人で何でも作れて任せられる料理人」になること。「独立して店を持ちたい」「料理長を目指したい」といった、さまざまな夢を持つ仲間たちに刺激を受けながら、一生懸命に学んでいます。



こんな人に向いています

- ☐ 向上心のある人
- ☐ 料理が好き
- ☐ チームワークを大切にできる
- ☐ モノづくりが得意
- ☐ 体力がある

この仕事についたきっかけ

母が働いている和食店の親方に、小さい頃からあこがれていて、中学3年ごろから「自分も料理の道を目指したい」と思うようになりました。親方に相談すると、「それなら住み込みで一からキッチリ学べるところがいい」と言われ、この道を選びました。

入社3年目
若生 世那(ワコウ セナ)さん



20

旅館の調理人



必要な資格・スキル、役に立った経験

- 飲食店のアルバイト経験
- 食についての興味と学び



お仕事の流れ

仕込み・調理

ビュッフェで出す料理(きんぴらごぼう、ナスの揚げびたし、ピクルスなど)を担当。野菜を切ったり、煮たり、炒めたりしています。メニューは季節によって変わります。



盛り付け

料理は目でも楽しむので、決められた器に正しく美しく盛り付ける細やかさと、たくさんの料理をタイミングよく出すための効率的でスピーディーな動き、その両方が求められます。



ライブキッチン

出来たての味とライブ感を楽しんでいただけるよう、お客さまの前で天ぷらを揚げたり、肉や魚を焼いたりします。見られることを意識したキレイな動き、丁寧な接客を心がけています。



学び

道具の使い方、調理をする上での注意や細かいポイントは、その都度学びます。同じ料理でも、その時の状況に合わせて作り方を変えるなど、プロの技は細やかで奥が深いです。





▶ 予約営業の仕事

多くのお客さまに宿泊していただけるように、旅行代理店や企業・団体に佐勘 さかん を知ってもらう仕事です。旅の宿としてだけでなく、忘年会などの交流の場や、大規模な会議の会場としても利用していただくために、活動しています。



▶ フロントの仕事

当日の宿泊予約、キャンセルや変更対応、チェックイン・アウト、館内案内、お出迎えやお見送り、観光案内など内容はさまざま。総合知識が求められるので難しさもありますが、知識と経験を積み重ねて自分の成長を感じられる仕事です。



▶ 接客の仕事

ビュッフェスタイルのレストランでのご案内・配膳と片付け、個室会場での配膳と片付けを担当。献立の説明をするので、料理の知識も必要です。お客さま一人一人のご要望に合わせた、きめ細やかなサービスが求められます。



▶ 販売の仕事

ショッピングプラザとラウンジで販売・サービスを行います。おみやげや旅の思い出として喜んでいただけるよう、宮城ゆかりの商品を幅広く仕入れて販売。地元の会社とコラボレーションしたオリジナル商品の企画もします。

インターンシップ（就業体験）や マナー講座・職場体験の受け入れ

サービス業を志す大学生・専門学校生を対象に、夏と冬、インターン生を受け入れています。また、子どもたちに接客を通して社会性を身に付けてもらえるよう、小中学生の職場体験を行っています。



職場ではこんな人も働いています

- おかみ 女将
- 予約担当
- フロント担当
- 調理担当
- 客室清掃担当
- 接客担当
- はんぱい 販売担当



若生さんからの
メッセージ



株式会社 ホテル佐勘

仙台市太白区秋保町湯元字薬師 28
TEL / 022-398-2233
創業／平安期 設立／1933年2月
<https://www.hotel-sakan.com/>

職場見学の相談も可能です。

【連絡先：022-398-2231／総務課まで】

※諸事情によりご要望に沿えない場合もありますので
あらかじめご了承ください。

伝承千年の宿

佐勘

