

松屋のお客様へのこだわり川筒条

スタッフの品質が会社の品質です。

1 本物の旬の食材にこだわります。

私たちは旬の本物の食材を使用しています。ワタリガニをはじめ海の幸山の幸など上質な食材にこだわります。

2 絆にこだわります。

私たちは安さや早さを売り物にしていません。損得感覚のお料理は作りません。そういうことにはきょうみがありません。量より質にウエイトをおいています。大切な方や、ご家族の団樂など「絆」を深めれるお手伝いしたいと思っています。

3 日本の「和」の文化にこだわります。

私たちは料理屋として、日本の文化や歴史を大切にしています。特に日本の「食文化」については、地域の風習やお祝い事での特徴など大切にしていきたいと考えます。料理屋として「日本の和」は私たちが継承し伝えて残して行きたいと思っています。

4 第一次産業の発展と共存にこだわります。

私たちは第一次産業の農業、漁業を応援します。元気になって頂き私達も、地産地消 身土不二を考えながら安心して生活ができるよう、少しでも協力したいと思っています。「食」がなくなれば人間は生きていけないんです。

5 料理屋としてアフターフォローにこだわります。

私たちはお客様とは「食」の部分で一生お付き合いさせて頂きたいと思っています。食について困ったことがあれば何なりと使ってください。その一環としてニュースレターの配布で、食の大切さや、旬の食材のお知らせをお届けしています。個人の料理教室、ご無沙汰はがきなど少しでもお客さんとのつながってる感があれば幸せだと考えています。

6 お客様との会話にこだわります。

私達とお客様とで価値の共有をしていただきたいと思っています。何のために食事をするのか?一緒に考えさせて頂きたいと思っています。五感を使い幸せに楽しくお食事して頂きたいと願います。お客様とスタッフとの間で、旅行の話や、健康の話、日ごろの暮らしの中である他愛もない上質な会話をさせて頂いています。心と心でつながっている関係とお互いの気持ちを大切にしたいと考えています。「あなたと話をしている時間が楽しい」といわれるようなサービスがしたいです。

7 プロの職人にこだわります。

私たちの店で調理するのはプロの職人です。すべて専属で従事しています。各調理分野で、毎日お客様の喜んでいただける顔を浮かべながら、個々が一皿に思いをもって調理し、精進しています。

8 接客スタッフの笑顔にこだわります。

常に現場の最先端でお客様と相対する接客スタッフのおもてなし。毎日、満面の笑顔でお迎えさせて頂くことをお約束いたします。

9 仕出し料理の品質にもこだわっています。

安心安全のために、店の料理や仕出し料理にも品質管理を徹底しています。

既製品を使用せず、すべて手作りで調理したものを使用しています。

10 調味料にもこだわります。

ポン酢、造り醤油、土佐酢、梅肉、からし味噌などすべて手作りで食材は国産で産地にもこだわりを持っています。

料理の要である「出汁」も利尻産の昆布と枕崎のかつお節を使用し、出汁を引いています。どのお料理にも使用しています。

11 サービス業の精神にこだわります。

プロとして料理屋の前に、サービス業です。プロとして魂がきれいであること、心が澄んでいることを定義としたいと考えます。

本質的には人を幸せにするために私達の仕事が存在していると思っています。

安心 安全快適 信頼こそがサービスだと思っています。

お互いが心と魂を磨けば幸せになれると確信しています。