

ORA

Vol.374
2026.9

2026年9月1日発行
一般社団法人 大阪外食産業協会
通巻374号

Osaka Restaurant Management Association
<https://www.ora.or.jp/>

特集1 今、副会長としてすべきことー

亀岡健太郎副会長(株式会社初亀 代表取締役社長)

INTRODUCE わが社の新業態を紹介します!

【醗酵食堂 HASSHOKU ヒルトンプラザイースト大阪店】

株式会社初亀 取締役 事業本部長 兼 レストラン営業部 部長 亀岡志郎氏

外食コラム 曾我和弘

浅漬けによる百年ロマン!地域が生んだ素材の旨い食し方

特集2 ORA青年部会 第13回総会 記念講演

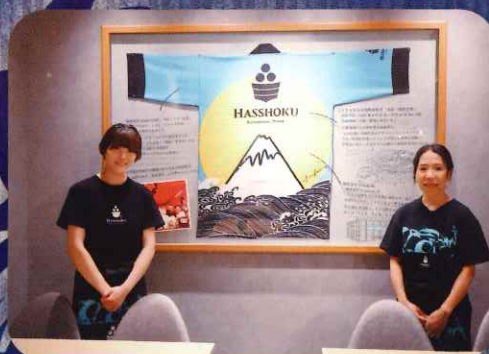
講演会『顧客の心を掴んで離さない、白井式考え方・圧倒的ファンづくり戦略』

講師:白井佳之常任役員(株式会社海翔 代表取締役)

ファシリテーター:藤井悠一青年部会会員(株式会社CSS-marketing 取締役)

TOPICS 外国人雇用

ORA会員社で働いている外国人スタッフの方々を紹介します



ダブル!! 資格取得で モチベーションUP!

第107期マネジメントスクール「外食産業管理士」「外食調理管理士」
株式会社C.H.A.
茶寮SV兼堺本館なんば店 店長 薬袋素里奈氏



資格を取得しようとした きっかけは?

私は「茶寮 つば市製茶本舗 堺本館」で3年間ほどアルバイトしたのち、2019年10月に社員として入社しました。その後、すぐに堺本館の店長に就任し、無我夢中で店長業務をこなしていたのですが、まもなくコロナ禍へ。緊急事態宣言が明けてからは、お客さまは戻ってきてくださったものの、「また緊急事態宣言が出ないだろうか」「スタッフは確保できるのか」と、明日々を心配する日々が続きました。そんな日々を送るなか、2020年7月「茶寮 つば市製茶本舗 なんば店」の店長が退職。それを機に、堺本館となんば店の両方の店長を務めることになりました。

その後、ようやく店長業務にも慣れ、目標を立てて、それを店舗に落とし込めるようになった昨年9月、当時、SVだった上司からORAの「マネジメントスクール」の受講を勧められました。さらなる知識が身に付けばと、喜んで受講することにしました。

講義に出席した感想は?

カフェ業態に勤務する方は少なかったのですが、その分、他業態ならではの問題、課題を知ることができました。その一方で、外国人や学生スタッフに対する指導など、人に関わる点では同様の悩みを抱えていることがわかり、意見交換することができました。

講義については、いずれも勉強になる内容ばかりで、例えば、中武篤史先生のリーダーの役割や労務管理については、知ってい

る知識を自分のなかで言語化することができました。また、清水均先生の講義では、計数管理のうち、どの数字を見れば業績改善ができるのかなど、「数字の見方」を学ぶことができました。さらに、初めて電卓を使って計算したことで、それぞれの数字の意味も理解できました。

どんなことが大変でしたか?

講義に出席する時間、宿題やテスト勉強する時間、とにかく時間の確保が大変でした。

そんななか、「外食産業管理士」「外食調理管理士」の両方の資格を一度に取ることができたのも、両店舗のスタッフが留守を預かってくれたおかげと心から感謝しています。

資格を取得して 何か変わりましたか?

「外食産業管理士」「外食調理管理士」の資格を取得してからは、「どうすればお客さまに喜んでいただくか、その結果として客単価を上げることができるのか」「スタッフはどんなことに困っているのか」など、客観的に物事を見ることができるようになりました。そんな私の成長が認められたのか、今年4月からは両店舗の店長兼任に加え、茶寮のSVにも就任することに。忙しいながらも楽しい日々を送っています。

これからの目標は?

当社は、1850年に創業して以来、175年余り、「お茶は人と人を繋ぐ」とい

資格取得を目指す方への メッセージを...

う信念のもと、良質で新鮮、安心、安全でお求めやすい茶葉を提供し続けてきました。しかし、残念なことに今の若い方々のなかには「急須を使ってお茶を淹れる」を経験したことがない方もおられるようです。そんな時代だからこそ、お茶文化をひとりでも多くの方々に伝える——これが私の使命だと考えています。

まずは、両店舗で働く学生スタッフたちにお茶の美味しさを伝え、「こんなお茶を私も淹れたい」と思ってもらえるよう、従業員教育に力を注ぎたいと考えています。

【マネジメントスクール】を受講できる機会を得たならば、ぜひとも自ら時間をつくり、資格取得を目指してください。必ず、自分自身の成長につながるはずですよ。

上司からの言
「ここが変わりましたよ!」

株式会社C.H.A. 茶寮 顧問

三宅るみ氏



学生アルバイトの時代から気配りや心配りをしつつ、しっかり動く人だと思っていました。また、愛を持ってお茶に接することができると非常に頼もしく感じていました。そのうえで、ふたつの資格を取得したこと自信が持てたのです。スタッフへの指導はもちろんのこと、本部会議でもきちんと意見が言えるようになったと思っています。

時代の流れのなかで、今後、煎茶などを家庭で飲む人が減ってしまうかもしれません。しかし、本来、お茶は日本人にとっては日常的な飲み物だったはずです。だからこそ、後世にお茶文化を残すために、さらには、今後の当社の海外出店に向け、薬袋には堺で培われてきたお茶文化やその歴史などを店舗スタッフや後継社員たちに伝える——そんな役割も担ってもらえればと考えています。



ほうじ茶で炊き上げた茶粥と特製デリ4品、お茶と特別デザートがついた「茶粥セット (3300円)」



抹茶室の風味をミルク室とあんで引き立てる「利休抹茶ミルク金時 (お茶付2530円)」

DATA

茶寮 つば市製茶本舗 堺本館

所在地 / 〒590-0934 大阪府堺市堺区九間町東1-1-2

連絡先 / 072-227-7809

営業時間 / 【物販】10:30~18:00 【カフェ】11:00~18:00 (L.O.17:00)

定休日 / 火曜、年末年始



非日常的な雰囲気漂う趣きのある店内



築340年を超える町家をリノベーションした「茶寮 つば市製茶本舗 堺本館」



お茶と、人と、人と。

つば市製茶本舗
TEA TSUBAICHI