

# 石島会計メモ



平成 24 年 2 月  
文責 石島 洋一

## お客様への提案力(ヤマトのドライバーの話)

### お客様の<sup>ふところ</sup>懐<sup>ふところ</sup>に入っ<sup>こ</sup>てこそ

先日、ヤマト運輸の関西支社を見て回りました。宅急便の現場の話聞いてみたかったです。特に、その中で印象に残ったドライバーがいます。彼の担当区域は、伝統的にライバル会社のシェアが圧倒的に高く、それを何とか覆<sup>くつがえ</sup>そうと思っていました。そんな折、ある通販会社で、物流面で問題があることに気づきました。

通販会社ですから、電話やインターネットで注文を受け、その商品を梱包、配送していくのですが、人数の割に効率が悪く、かつ間違えも多いのです。そんな悩みを抱えた会社の経営者に、そのドライバーが声をかけるのです。

「一緒に効率を上げませんか」



### 配送だけが仕事ではない

一般的な運送会社のイメージは、箱詰めされた荷物を預かり、それを荷物受取人の所まで運ぶことですが、もっとお客さんの中に入り込んで、物流のソリューションを考え始めたのです。

最初は、通販会社の経営者は運送会社にそんなことができるかと思っていましたし、ドライバー自身もあまり自信はありませんでした。他部門の応援を得て、ヤマトで伝票を作り、商品も自社倉庫に預かって梱包、発送業務を請け負うことになったのです。

つまり、通販会社は、電話やインターネットで受け付けるだけ、その他の業務は全面的にヤマトが請け負うのです（但し、仕入れは通販会社の責任）。

結果として、通販会社は人員の削減が可能になったのはもちろん、誤発送も減り、何よりもお客様が注文して商品が到着するまでの時間が大きく短縮されたのです。お客様にとってすごい利便性をもたらしました。今、彼のいる部署は大きな成果をあげ、全国的にも注目されるようになりました。

「お客様のために」という一人のドライバーの素直な気持ちが、大きな仕事の成果をもたらしたのです。

### ポイント

1. 「お客様の困った」を解決していくのが仕事
2. 従来の業務の範囲にとらわれない仕事の考え方
3. ライバル会社と価格競争するよりも常にお客様視点

# 石島会計のウラ面



## 【今回の職員紹介は、石島会計のエース ★内藤久子の巻】

お会いしたことのない皆様、数年ぶりの皆様、そして、よくお会いする皆様  
「石島公認会計士事務所 内藤でございます」。



名前・・・ 内藤久子（ないとう・ひさこ）

生年月日・・・ 2月6日  
つい最近、誕生日を迎えたばかりです。



### 出身地そして現在…

東京都中野区で生まれ、2歳で神奈川県厚木市に引越し、4歳で東京都立川市へ、  
6歳には元々住んでいた**中野**の家に戻り、現在に至ります。

- ・家賃は高いが意外と物価は安い。
- ・中野ブロードウェイには怪しくも魅力的な店がずらり。
- ・元レスラーであるブル中野のお店は楽しらしい。

### 石島会計事務所との出会い…

20歳の時。当時の就職雑誌「とらば一ゆ」に石島公認会計士事務所はいました。  
クリスマスも過ぎた、年末の18時に初対面。その場で採用を決めていただき、  
現在まで**ずっと**（ズルズルと?!）石島会計と共に歩んでおります。

石島会計にくるまでは20歳までに  
2社を移る渡り鳥さんでした。

### 趣味…

「宝塚歌劇団」「東宝ミュージカル」を中心としたミュージカル観劇です。  
宝塚の存在は幼い頃から存じておりましたが、実際の初観劇は1993年。  
正直、最初の2回は受け入れられなかったのですが、3回目に**ハマリ**、  
現在まで通い続けております。

2日間で4公演観劇なんてこともあり。  
所長代理を宝塚デビューさせた張本人。



少しでも、皆様のお役に立てるよう頑張りますので、  
今後ともよろしくお願ひ申し上げます。



（文中、赤字部分は所長代理の判断による強調部分です）

# 素敵なお店紹介

## サロン ド ジヴェルニー

～特別な日にも普段使いにもフレンチを楽しむ～

社長 伊藤 順一 氏

(文章：所長代理 石島慎二郎)

東陽町駅は、東京駅から17分ほどの東京メトロ東西線の駅。ここで乗り降りする人数は12万人以上にのぼり、9路線143駅ある東京メトロの中でも、最も利用者の多い駅のひとつです。今回はこの東陽町駅にあるフレンチレストラン“サロン ド ジヴェルニー (以下、「ジヴェルニー」)”をご紹介します。

### お店の生い立ち



前列左端が伊藤順一社長

伊藤順一社長は、長年商売をし、慣れ親しんだ東陽町の地で、お客様に美味しい料理を楽しんでもらうための本格的なレストランを開店したいという思いがありました。そのような中、六反園(ろくたんの)シェフと出会います。意気投合した両氏は、東陽町でフレンチレストランを開店、2004年5月には「ジヴェルニー」へと生まれ変わり、念願を達成したのです。

モネが晩年に描いた“睡蓮”という作品名は耳にしたことはないでしょうか。かの“睡蓮”を描いた地が、「ジヴェルニー」なのです。店名は、モネの没後も観光地として愛されているこの地同様、お客様がしばし日常を忘れて極上の時間をお過ごしいただけるようにとの願いを込め、命名されました。

### シェフの目指す料理

六反園シェフは、早稲田「リーガロイヤルホテル」に4年勤めたほか、南青山「ラマージュ」レストラン、丸の内「東京食堂セントラルミクニズ」を経て、ジヴェルニーのシェフになりました。

「あっと驚かされるような奇抜な料理ではなく、ベーシックだけれども美味しいと言ってもらえるもの。それが僕の目指す料理です。地元の方々を含め、多くの方が楽しめる“フレンチ”を作っていきたいと思っています」



ジヴェルニーのシェフたち

(裏面へ続く)

(表面より続き)

## ジヴェルニーの“フレンチ”

ジヴェルニーではシェフが認めた信頼の素材だけを使用し、かつ素材の良さを最大限に引き出すように調理しています。たとえば、カルパッチョであれば厳選されたオリーブオイルと塩のみで調理し、素材自体の旨みや歯ごたえをそのままに味わうことができます。



オマール



鮮魚のボワレ

メインとなる肉、魚では、羊肉の印象を変えてしまうほど香り豊かなものを使用、魚はとにかく鮮度にこだわります。また、野菜は無農薬有機栽培のものを使用するなど、素材へのこだわりが随所に見受けられるのです。

こうした料理をさらに引き立ててくれるのが選び抜かれた美味しいワイン。ワインといえば種類が豊富で何を頼んで良いものか迷ってしまいますが、知識豊富なスタッフに聞けば心配する必要はありません。料理、気分や好みに合わせて心強いアドバイスをくれます。美味しい料理に美味しいワインが掛け合わされば…それはもう、極上の時間となることは想像に易いかと思います。



## 身近なフレンチ

フレンチレストランは「特別な日におしゃれをして行く所」という印象が強いかもしれませんが、ここまで書いてきたように、料理やワインへのこだわりは本物ですが、伊藤順一社長は「特別な日だけではなく、会社の帰りに立ち寄って軽く飲食しながら会話を弾ませるなど、カジュアルにも使ってもらいたい」と言います。ランチタイムの後はカフェもやっており、夜のディナータイムでも気張らない居心地の良い空間となっているのは、そうした思いがあるからなのかもしれません。特別な日にも普段使いにもフレンチを楽しめるレストラン、それがジヴェルニーなのです。

石島会計でもご馳走になったことがあります、料理もワインも本当に美味しく、心地よい雰囲気ですっかり長居してしまったことがあります。このジヴェルニーを満喫できる、石島会計オリジナル特別チケットを同封しますので、ぜひ一度お店を訪れてみてください。

レストラン詳細は「サロン ド ジヴェルニー」のホームページまたは「ぐるなび」をご覧ください。

石島会計ホームページの顧問先ネットでも紹介しております。  
検索サイトで石島会計事務所と検索→顧問先ネット→飲食街)



サロン ド ジヴェルニー

〒135-0016 東京都江東区東陽2-4-24

電話 03-5690-3333

ホームページ <http://www.salon-de-giverny.com/index>

伊藤順一氏に面会希望等有る方は石島会計宛、ご連絡下さい

## 《サロン ド ジヴェルニー 店舗情報》

★住所 : 〒135-0016 東京都江東区東陽2-4-24 サスセンター1F

★アクセス : 地下鉄東西線東陽町駅 2番出口 徒歩2分

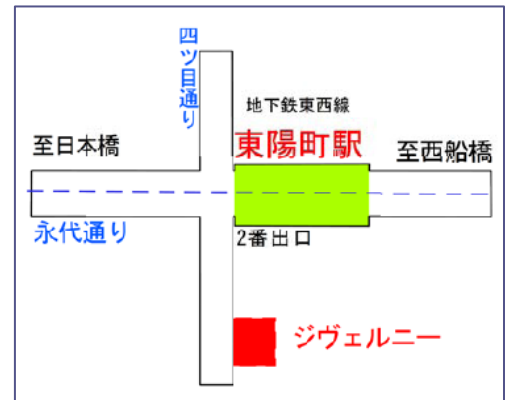
(駐車場のご用意はございませんのでご了承ください)

★電話 : 03-5690-3333 (ご予約・お問い合わせはこちらまで)

★営業時間 ディナータイム 18:00~21:00(20:00 ラストオーダー)

ランチ 11:30~、カフェ 13:00~も営業しています。

日曜日定休(月曜日が祝祭日の場合も休み)



## ☆チケットでご利用いただけるメニューの一例☆

・ポタージュ	¥ 600
・自家製豚肩ロースハム サラダ添え	¥ 1,200
・アジのカルパッチョ 柚子とターメリックのソースで	¥ 1,600
・エゾ鹿の軽い燻製フランボワーズのヴィネグレット	¥ 2,000
・鮮魚のボワレ	¥ 2,400
・仔羊のロースト そのジュのソース	¥ 2,400
・和牛オックステールの赤ワイン煮込み	¥ 3,000
・フランス産鶴鳥と季節野菜のココット蒸し(2名様より)	¥ 3,600

etc...

上記はあくまで一例です。詳細は、ホームページまたは「ぐるなび」でご確認ください。

●ホームページ:「サロン ド ジヴェルニー」で検索⇒「REPAS 料理」⇒最下部「Dinner」

●ぐるなび:「ぐるなび ジヴェルニー」で検索⇒「メニュー」のタブを選択