

WORK? WORK; NEGATIVE and POSITIVE

フレームの大きい仕事出来る組織の中でヤル。
古い言い方だけど一國一城の主となってヤルもよし。
このシリーズでは京都で要注意のサラリーマンの方と
俺がルールだ、の一匹狼の方の
ワーキングコンセプトを紹介しています。



英国帰りのマナー・ジヤ〜。

ホリデイ・イン京都の山下英二氏。

山下英二氏。長崎県生まれの男前は、現在ホリデイ・イン京都でロジックと呼ばれる、フロント・宿泊・ルームのマナー・ジヤ〜・プランニングとディベロップメント・海外のセールスの展開などをこなす千手観音のような人である。14年前までは、ディーラーとして活躍していたが見聞を広めようとイギリスに渡り、ロンドンでは、車関係の会社を作つて2年間、オーナーであつたが、帰国。その後、ホリデイ・イン京都で勤めることになる。生きた英語で海外からの観光客と話し、世界から見た日本を山下氏は、こう話してくれた。

「日本人は、まだまだ遠慮している部分があると思いますよ。外国人を見ると、ひるんじゃうでしょう。そうではなくて、もっと迎えようって気持ちになつて欲しいですね。ホテルだけが、頑張るのではなくてね。」

全世界の人々を受け入れたい。全世界最大のホテルを目指す山下氏は、契約の話があれば直接取りに行く、観光客とコミュニケーションをはかり気に入つてもらおう、クレームがあれば何処にでも行つて必ずファンになつてもらつて帰つてくる。山下氏の凄い技である。その技も山下氏のポリシーから生まれたものである。

「慣習の違いは？」

「実際ありますよ。難しいですけど、どこの国の方が来られても話が合うよう健康や音、衣食住の違いを理解するのに努力しています。」

「外国人との対応での注意点は？」

「どんなにその国が美しくても、人に騙されたり、無愛想に扱われると気分悪くなりますよ。二度と行きたくなくなりませうね。だから、お客様との話し方や態度に気をつけてます。」

「どんなホテルにしたいですか？」

「ホテルつて言うと、ただ泊まる所という感じに受け取られがちなので、温かみのあるホテル。家庭的な心がけたいですね。」

「さすが、お客様に一番人気のある山下氏である。それだけに、一緒に飲みにいこうとか、海外から家に招待したい等の誘いが絶えない。」

「山下氏自身の夢は？」

「十年後位に、全世界に日本人の良さをたくさん取り入れたホテルを作る事です。」

是非、実現して頂きたいものである。しかし、素晴らしい夢を持つ山下氏も今は、企画に燃えている。7月に15周年を迎えるホリデイ・イン京都を勢いづける張本人と化しているのだ。ミス・インターナショナル日本代表や007のボンドガール等を生み出した、ミス・ホリデイ・イン京都コンテストを7月に、その他サマーフェスティバルやいろんなイベントが予定されている夏がやって来る。ますます山下氏が忙しくなるのだ。が、男前は、平然と仕事に打ちこむのである。

夫婦でパンを。

パン・ドウ・ミー



「ろばのおじさん チンカラリン チンカラリンロン やつてくる」の歌でお馴染みの「ロバのパン」が始まったのが、大正十三年。今では、進々堂・神戸屋・ヤマザキなど数多くのブランドもでき、「パン」は、食生活の中にすっかり溶け込んでいる。そして、ここ数年の間に急激に増えはじめた、自家製オリジナルベーカリー。

西大路今出川を上がった平野神社の向かい側に、小さいが、白と赤で統一された外観が、人目を引く、かわいく、洒落たベーカリーが、5月5日にオープンした。経営主は、鎌田博行さん。佳代子さんというカワイイ奥さんと、ご夫婦で始められたとあって、このお店には、家庭的な暖かさが、どことなく感じられる。

彼は少しテレ屋で、始めのうちは、何を聞いても冗談でかわしたりして、なかなか取材にまともに応じてくれなかったのだが、次第に快く質問に答えてくれた。

「このお店を始められたきっかけは？」

●自分で何かしたかったというところかな。特に飲食関係の…

「サンドイッチ類など、結構大きいのに一五〇円前後とは、かなり安いですね。」

●今の時代、安くなかったら売れへんやん。

と、笑いながら、なかなかシビアな答えが返ってきたが、これからの商売には絶対必要な条件を鋭く

指摘しているかのようにもとれた。インテリアが白と赤で統一されていて、なかなか素敵ですが、特別な理由何かありますか？

●いや、向かいのチャンスさん設計事務所で、友達らしい)に對抗して、赤と白にした。

と、向かいを見ると、なるほど、白と黒で統一されていた。

相変わらずテレ屋さんで、なかなか本音をしゃべりたがらない人であったが、その奥には仕事に対する厳しさが感じられて、さすが27才の若さで一軒の店を構えられただけのことはある。朝4時に起きて、約40種類のパンを作っている鎌田さんは、実際、かなりたいへんだと思うのだが、そんな素振り一つ見せない明るく楽しい人だ。

この店の名前「パン・ドウ・ミー」はフランス風食パンのことで牛乳・フレッシュバターをたっぷり使い長時間発酵させた食パンだそう。栄養が豊かで、風味のよいふっくらしたパンが、籐のカゴの中に行儀よく並んでいる。お薦めパンはチーズフランス・バターフランス・ポテトフランスで、鎌田さんのご自慢の息子たちだ。何しろ、パン屋さんになりたいというおくさんの夢を実現されたのだから、鎌田さんは本当に奥さん思いのやさしい人だ。

どこまでもテレ屋の鎌田さんは写真も大嫌いだそうなので、代わりに愛妻の佳代子さんに写ってもらった。