

研修旅行報告資料



研修旅行報告資料

テーマ
Thema

～飲食の本質や一流に触れ、職能追求を学ぶ～

本物を知る

旅行先
Travel

横浜 & 東京
カハラ
ワインビストロ 路地裏
Rigoletto
ジュエル ロブション

メンバー
Member

米満智彦・白井大己・荒川公平

I. スケジュール

Days	日付	種別	出発	到着	イベント	内容	移動手段	費用 (1人)	備考
1	4/15 (月)	移動					電車	¥600	
		食事					徒歩		
		移動		14:30	みなとみらい駅		電車		
		宿泊	14:30	15:00	チェックイン		徒歩	¥22,937	
		観光 (自由)	15:30	16:00	みなとみらい散策	滞在時間90分	徒歩		
		食事	17:00	18:00	ワインピストロ 路地裏 でディナー	滞在時間120分	徒歩	¥2,000	
		食事	18:30	21:00	Rigoletto		徒歩	¥8,000	
		移動	21:00	21:30	カハラ戻る				
			22:00		お風呂				
			23:00		就寝				
2	4/16 (火)	食事	9:00		ホテルで朝食	滞在時間60分			
		観光 (自由)	10:00	12:00	ホテル内散策		徒歩		
		移動	12:00		恵比寿へ移動		電車	¥700	
		食事	12:00	13:00	恵比寿食べ歩き	滞在時間90分		¥7,000	
		観光 (自由)	13:00	17:30	恵比寿散策		電車	¥800	
		食事	17:30	18:00	ジョエル ロブショ でディナー	滞在時間120分		¥45,000	
		移動	20:00	21:15	解散			¥560	
		食事							
		移動							



店舗紹介

ワインビストロ路地裏

●空間

横浜駅から徒歩**8分**のこのお店。店内に**10席**と表に3席、立ち飲みを入れたら**15人**と小さなビストロでした。

隣との距離が自然と近くなるくらい狭く週末はかなり賑わいを見せるんだろうと想像できました。

●料理とワイン

料理の全体的なボリュームは少なくイメージと違うものが出てきて少し残念でした。

また料理に関して説明などは特になくその説明があるかないかで印象が変わるなと感じました。

ワインの種類は**10種類**ほどでリスト化されていました。



学び

●現場に生かしたいこと

・メニュー表記

月のオススメメニューにペアリングオススメワインの表記があり選ぶ側はわかりやすいなと感じました。

特にワイン初心者の方には良いと思いました。

・見せ方

逆にワインや料理の特徴と説明がなくここは別の意味で学びになりました。

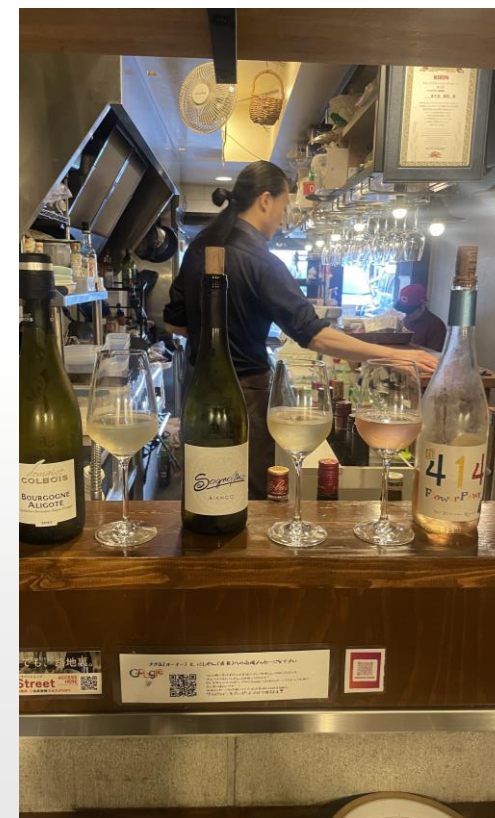
お客様目線に立った時にいかに美味しさを引き出せるかはサービスの説明や魅力の伝え方で左右されるなと感じました。

・料理とワインを楽しむ会

別の店舗で開催されているこの会のポスターがありました。

現場に直接活かせるものではないですが今後やっていきたいと思いました。

KWGでは星の会をメインにワインや料理を学び楽しむ会がありますがこのような会はもっと増えてもいいのではないかなと感じました。



2. ジュエル ロブション (現場に活かしたいこと)

- ① 空間の作り込み、贅沢な雰囲気で特別な体験を提供、そんな場所での食事は、心も満たされる。
 - →食器や音楽などで工夫すればより良い雰囲気に
- ②30席ほどしかないのにギャルソンの人数は15名以上、全員が全宅を見ていて料理の美味しさだけでなく、サービスや雰囲気も含めて、まさに最高のガストロノミー
 - →週末はもう一人サービスの人数を増やし満足度をしっかりとるのも検討。
- ③キッチンには15名(内パティシエ7名)での運営、総スタッフは200名～300名、常に満席での状態に対応できる環境。
 - 利益はどのくらいあるかは疑問ではある。





3. まとめ

・ 飲食はどこに行っても人が一番だと感じました。
エントランスで、超Welcome感満載のお出迎えだったり、
小さな事に気が付いてくれたり、人だから感じられる温か
さを再認識できる研修旅行でした。