

# Oggi

大人センスが宿る  
手帳 | 万年筆 | ノート

11

NOVEMBER  
2013

オッジ

A MONTHLY MAGAZINE for  
HAPPY CAREER WOMEN

[Oggi.TV] <http://oggi.tv/>



<別冊付録1>

## 完璧 ワードローブ BOOK

<別冊付録2>

パツと際立つ秋色美人!  
トップスタイリング10

松島花・佐々木希・LIZA・トミー  
石井美絵子・渡辺知夏子・佐藤菜里・林田岬優

## Oggiモデルズ 撮った! 秋のプライベート服

ほんのりモードで知的クールな「カリッと主義」大好評!

# 「しゅらきりパンツ」VS 「美フォルムスカート」 新かっこいい女のボトム別通勤スタイルプラン

輝け! 働く女性の  
「ザ・時短服」

「写真映え」重視!  
1か月コーデイネー

Oggi世代の「結婚  
なんでも平均値

このひと技で、  
知的おしゃれな  
秋顔メイク

電子雑誌創刊記念

無料で  
Lite版  
読めます!

[好評連載] Oggiウーマン 田丸麻紀 月曜ジャケット倶楽部 松浦弥太郎 ブロッコリーは好きですか?



仕事を  
楽しむ、  
自分を  
楽しむ  
116

極上の笑顔

を連れてくる

牡蠣の魔法を

かけて、かけられて

(株)バル・ジャパン  
コーポレート本部  
ブランディングマネージャー  
遠藤恵美さん(31歳)





“自立、と”自律、ができるような  
スタッフがたくさん育ち、  
“お客さまにとって  
特別な時間を過ごせるお店を、  
もっともっとつくっていきたい！”



↑オイスターナイフやソムリエナイフなど、遠藤さんの仕事の七つ道具。中央の“フレド、というカードは、企業理念、企業方針、行動指針、店舗コンセプト、営業理念などが記されたもの。「毎日、開いて見えています」←全国の生産者のイラストが描かれた地図、牡蠣やワインに関する書籍—オフィスのデスク周りも、いかに牡蠣のスペシャリストらしいアイテムで彩られている。↑プライベートでもお店にはよくよく顔を出す。この日は友人の竹中ゆかりさんとランチ。

**原点はホテルウーマン**  
遠藤さんが生まれ育ったのは、山形県の朝日町。ここで高校生まで過ごした。  
「山形って、形が人の横顔に似ていると言われてるんですけど、朝日町はちょうどほつぺたあ

んなのかを含めて、きちんとご紹介しながらお客さまに提供させていただいてるという自負もあります。こんなに安心して食せる牡蠣はない！生産者の方たちの気持ちのこもった「オストレア」の牡蠣は、まさに「生きた味。がするんですよ」  
牡蠣への愛は深まっていった。そしてその、牡蠣愛は、お店を訪れるお客さまたちに幸せの連鎖を呼んでいった。

「故郷だからもちろん大好きな町なんですけれど、本当に田舎で何もないところなんです(笑)。だから、いつかは東京に出たいとずっと思っていました」  
高校卒業後の進路を決める際、ふたり姉妹の次女である遠藤さんに、両親はふたつの選択肢

たりです」  
頬を指しながら、ニココリ。「故郷だからもちろん大好きな町なんですけれど、本当に田舎で何もないところなんです(笑)。だから、いつかは東京に出たいとずっと思っていました」  
高校卒業後の進路を決める際、ふたり姉妹の次女である遠藤さんに、両親はふたつの選択肢

を提示した。大学に進学するならば地元で、東京行くのなら就職で。「本当は手もとに置いておきたかったんだと思います」  
でも遠藤さんは後者を選んだ。就職先は、東京のクラシックホテルとして、サービスに定評がある山の上ホテル。ホテルマンを目指すというわけではなかったが、遠藤さんの性格をよく把握して

いる担任の先生に勧められて試験を受けた。  
見事、合格。遠藤さんは18歳で上京した。  
「結局それ以来私は、サービスの道ですと生きることになったのですが、その土台は、山の上ホテルのホスピタリティにあるような気がします」  
数年後には、縁あって、ホテ

**Q 一日のスケジュールは？**

朝8:00に起床。朝食は野菜ジュースやヨーグルトなどで簡単に済ませる。身支度を整え、8:40~9:00に自宅を出発。「寝起きがとにかく悪くて、一緒に暮らしている彼に起こしてもらうことが多いですね(笑)」取材や撮影の立ち合いなどで、現場に直行することもあるが、基本的には赤坂にある本社に出勤。9:30~10:00にオフィスに到着した後は、まずメールをチェック。以降はその日のスケジュールによって変わるが、総務や広報の事務的な仕事をしながら、なるべく現場スタッフとの関わりをもてるよう、店舗にも顔を出す。「朝が僕だけなので、お昼はなるべくきちんと食べるようにしています。弊社のお店が本当に好きなので(笑)、プライベートのランチもうちの店で食べる人が多いですよ」夜は「自主的に残業したり(笑)、現場に行くか、会食に出て」、帰宅はだいたい22:00ごろ。帰宅後は、キッチンでビールやワインを飲みながら、彼の夕食をつくる。「決して料理は得意ではないのですが、この時間はとてりリラックスできて最近はずかしくないものとなっています」彼の帰宅を待ちながら寝てしまうこともあるが、就寝は2:00ごろ。「疲れて帰ってくる彼に栄養のあるものを食べてほしいので、私は会食などで夕飯を済ませていても、疲れない程度に(笑)頑張っています」

**生産者の方たちの顔が見える珠玉の牡蠣**  
今年の3月まで、店長としてお店を切り盛りしていた遠藤さん。牡蠣をはじめとする料理の美味しさに加えて、彼女の接客を自覚して訪れる常連も多かった。彼女がサレーすると、美味しさが倍増して、本気で幸せな気持ちになれる。「評判が評判を呼び、お店も少しずつ増えていった。数多い遠藤さんファンだが、その中のひとりに話を聞くことができた。いわく、どんな牡蠣好きでも、牡蠣に対する愛は遠藤

さんにはかなわない！。その愛と「オストレア」の妥協なき牡蠣へのこだわりは、決して少なくはない生牡蠣嫌いな私も、魔法にかけてしまうという。「魔法なんておこがましいですけど(笑)、それまで牡蠣が苦手だったお客さまも大好きになってくださったことは多く。牡蠣って、以前にあたってしまったことのある方にとっては、本当に無理なものになっちゃいますよね。でも、うちの牡蠣は、生産者さんからお店まで、本当に徹底した管理を行っているのだから、安心して召し上がって

いただける自信があるんです」  
今や牡蠣への愛が溢れてやまない遠藤さんだが、実はかつては「そんなに得意ではなかった」。「でも、弊社に入社して、本当に美味しい牡蠣に出会って、すっかり大好きになっちゃったんです」

全国の生産者のもとへも、何度も足を運んだ。  
「入社してすぐに産地視察に行かせてもらってからは、生産者の方たちを訪ねることが好きになってしまってます(笑)」  
ときには休日を利用して自腹で行ったことも。  
「素晴らしい生産者の方々と直接お会いすることで、その牡蠣に、人に、海に、土地に、どんな引き込まれていきますか。私たちは、生産者の方々を自分たちの家族のように思っています。だからこそ、それが、どんなところで、どんな思いでつくっている牡





「山の上ホテルではカフェのサービスだけだったのですが、次のホテルでは、イタリアンやフレンチから、ルームサービス、婚礼の手伝いまで、本当にいろいろなことをやらせていただきました」

「仕事は楽しくやりがいいもあった。しかし、仕事に情熱を傾ければ傾けるほど、遠藤さんの体は悲鳴をあげていった」

「ホテルの仕事は本当に大好きでしたけれど、体力的な限界を感じて。体を休めながら、美術館や映画、コンサートに行ったりして感性を磨いて、これから自分がどこに向かうべきか？ ゆっくり考えようと思ひ、退職しました」

退職後はライブレストランでアルバイトをした。

「だけど、ゆっくりするつもりが、途中からどうしてもやる気がみなぎってしまっただけ(笑)」

アルバイトという立場にも、落ち着かないものを感じ始めた遠藤さんは、求職活動を開始。そこで出会ったのが、1号店のオープンを控えていた株バ、ル、ジャパン。「飲食関連の求人誌でたまたま見つけたのですが、ここで働きたい！って、直感したんです」

## ブランディング マネージャー1年生の抱負

約6年間の現場勤務を経て、遠藤さんはこの春本社へ異動となった。

「私の所属するコーポレート本

**本当にずーっと先、彼と、  
美味しいワインがあって、  
大好きな人たちが集まれるような  
楽しいお店ができたらいいなと、  
ほんのちょっぴり(笑)  
思っています**



一緒に暮らしている彼はシニアソムリエ。「お料理が私よりうまくて(笑)」。休日はふたりにキッチンに立つ。

部は、会社の魅力アップ、ブランド価値の向上を目指して、さまざまな施策に着手、実行するセクション」と位置付けられています。その中でブランディングマネージャーは、会社と店舗のブランド価値向上の実際の体現者として設けられた役職。店舗はお客様に接することのできる最高のステージなので、そこで働くスタッフの魅力のあるように、会社から見て現場に足りないこと、反対に現場にとって会社として足りないところなど、現場をサポートしながら、より多くの人に会社

や店舗のよさを紹介することが使命、だと思っています」  
そんな遠藤さんの夢は、「仕事と家庭の両立と、会社の更なる発展」。「もともともと、働くスタッフが誇りを持てるような会社にしていきたい」と目を輝かせる。「そのためには、仕事ばかりしないで視野が狭くなっているといけないので、プライベートが充実しているからこそ、いい仕事ができ、より目的意識をもって仕事に取り組み、と思うんです」

一緒に暮らすシニアソムリエの彼とは、最近婚約。近い将来、結婚する予定だ。

## PROFILE

1981年、山形県生まれ。1999年、山形県立谷地高等学校を卒業後、ホテルマンを志し上京。山の上ホテル、ホテルグランパシフィック LE DAIBAなどでホテルのレストランサービスを約6年半学ぶ。真のホスピタリティを追求し、(株)ブルーノートジャパンを経て、2007年(株)バ、ル、ジャパン入社。オイスターのスペシャリストとして「オーストラリア」のオープニングにも店長として携わる。現場の仕事をこなしながら、毎年牡蠣の生産地視察を経験。オイスターバー、もつ焼き、オーセンティックバーの3業態10店舗と、今後の出店を見据え、2013年3月よりマネジメントオフィスに異動。ブランディングマネージャーとして主に広報を担当。www.barjapan.co.jp/

「本当にずーっと先、彼と、美味しいワインがあって、大好きな人たちが集まれるような楽しいお店ができたらいいなと、ほんのちょっぴり(笑)思っています」

ただ、今はとにかく、目の前  
にある目標に向かって全力疾走  
でいい。そして、自立と、自  
律ができるようなスタッフが大  
きくさん育ち、お客さまにとって  
特別な時間を過ごせるお店を、  
もつともっとつくっていきま  
いですね」

中。そんな遠藤さんの全力疾走のエネルギー源は、かつて現場に立っていたころのお客さまと続いている幸せな関係だ。

「お客さまたちと、変わらずおつきあいをさせていただけること、本当に幸せに思っています。今まで自分がやってきたことは、間違いはなかった」と、再認識させていただけます」

それが自身のモチベーションアップになっている。

「4年前に、店長を任せていただいたとき、女性で大丈夫か？という声もなかったわけではありませんが、女性だからこそできることがあると、みんなから背中を押してもらいました。それには本当に勇気もらいましたし、感謝しています。会社成長と共に、私自身もたくさんの経験を積み、成長を助けていただいたおかげで、今があるので、若いスタッフにも同じような、素晴らしい経験を積んでもらいたいですね」