



大きな窓のある明るく入りやすい店内で、女性のお客様も多くご来店されます。



ねぎしの5大商品

《高いレベルでQ・S・C & H・Aを提供する》

- Quality** …… **味** (おいしさ・品質・スピード)
- Service** …… **笑顔・元気** (スマイル&ハッスル)
(感じの良い接客・機敏な動作)
- Cleanliness** …… **清潔** (常に磨かれた状態・整理整頓)
- Hospitality** …… **親切** 気づき (目配り・気配り・心配り)
(おもてなしの心・感謝の気持ち)
- Atmosphere** …… **楽しさ** (活気のある快適な空間・心地よさ)

ねぎしのおもてなしを横浜でも——

横浜初のねぎしのお店として、昨年の秋にオープンしました。お客様の中には都内のねぎしをご存知の方も多く、「横浜にもお店ができて良かった!」といただき、地元出身の私もうれしく感じました。「ねぎしはどこでもおいしくて親切」と言っていたら、笑顔のおもてなしと気配り、心配りをしようという心がけています。

ねぎしの味とサービスを横浜の皆様にもお伝えしていきたいと、スタッフ全員が思いをひとつにして力を合わせています。

親切賞ハガキ獲得数オープン以来連続1位の さとう じゅり
横浜西口パルナード店 勤務 佐藤 樹里

※横浜に2店目の「横浜ジョイナス店」が今年5月オープンします。「横浜西口パルナード店」ともども、どうぞよろしくお願いたします。

牛たん
まめし
とろろ
ねぎし



味噌なんぼん
お新香

白たんずち5枚
ねぎしセット 1,300円(税込)



2011年度 日本経営品質賞 受賞 / 2012年度 農林水産大臣賞 受賞