



ねぎしのサービス基準を維持しよう、と現場の発案で数年前に設けられた「焼士」(やきし)制度。「焼き」の質からホールとの連携まで、非常に高い技量が求められ、全店舗でもまだ認定者は30名(※2015年9月現在)という難関です。

### 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)

## 「焼き」の心は、おもてなしの心

ねぎしの命である「焼き」を、いつも同じクオリティで提供することが私たち「焼士」の使命であり、誇りです。青山という場所柄、女性のお客様が多く、休日にご家族連れの方もよくいらっしゃいます。ピーク時の忙しい中でも「焼き」のレベルを保つことはもちろん、小さなお子さまにはお肉をカットするなど、お一人おひとりに「ねぎしの5大商品」である笑顔や親切を感じていただけるよう、心を配っています。



やちゆうだ よしりの  
谷中田 善規  
青山通り店 店長・焼士

※ 明治通りFOREVER21向いに「原宿店」が10月5日オープン!  
「青山通り店」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(うす切)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