



おいしく焼き上げるには火が命！炭火の最適温度を作るところから始まります。焼き上がったら手早く盛り付け、お客様のテーブルへ！



日々の修練の結果、難関を乗り越えて焼士に認定され、モチベーションが上がります。

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(自配り・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)

妥協のないねぎしの味をお客様に

ねぎしの命は、「焼き」。その技に磨きをかけ、お客様が求める美味しさをご提供するための「^{やきし}焼士」制度。基本を習得しても、店のピーク時を想定した実技試験をクリアしないと、認定には至りません。

お待たせしないスピードを保ちつつ、牛たん一枚一枚に^{やきし}いかに目と心を配るか。旨味、香り、歯応え。すべてにご満足いただける味を守り伝えるため、私たち「焼士」は日々研鑽を積んでいます。

池袋東急ハンズ前店 焼士 梶山 豪英 たかひで

牛たん
 麦めし
 とろろ
 テールスープ
 味噌あん(お好み)
 お新香

白たん100g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