



赤坂見附店



行き届いたクレンリネスはチーム力から!コンテストの成績は、毎日の一人ひとりの丁寧な作業があってこそ。



清掃で磨かれるおもてなしの心。「クレンリネスが人を育てていく」ことを実感しています。(三竹店長)



優勝のゴールドプレートと表彰状。お客様から「こちらの店、きれいだね」とお褒めの言葉をいただくのも励みに。

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)

チーム力で競うクレンリネスコンテスト

ねぎしのおもてなしは、日々の徹底したクレンリネスから始まります。お客様にいつでも気持ちよくお食事をしていただけるよう、キッチンからフロアのすみずみまで、チーム全員一丸となって磨き上げます。その成果を競うのが、年2回の「クレンリネスコンテスト」。私たち店長が他店を回り、清掃の状態などを細かく審査。ねぎしのサービスの基本である清潔さを保つため、チームワークで取り組んでいます。

第34回ねぎしクレンリネスコンテスト優勝店 **みたち やすひと**
赤坂見附店・店長 **三竹 康仁**

たん
まのし
ねぎし



白たんうす切ち敷
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