



「最高の焼き加減」
を励みに

女性初の「焼士」に認定されました。試験はハイレベルでしたが、2度目のチャレンジで念願の「焼士」になることができ、常連のお客様からも「焼き加減、最高だよ」と声をかけていただけるといったことが嬉しかったです。駅ビル内にある当店には多くのお客様が来店されますが、忙しい中でも「焼き」のクオリティーにこだわり、ほかのスタッフとコミュニケーションをとりながら、一番おいしいタイミングでお食事していただけるよう、気遣いしています。

ねぎし
®

牛たん
やしろろ
麦めし



ねぎしセット

1,400円(税込)



Yaki Master



かきし
錦糸町駅テルミナ店 焼士
伊藤 はづき

焼士認定制度とは

ねぎしのクオリティー基準を維持するために設けられた「焼士(やきし)」認定制度。「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、認定された「焼士」はねぎしの味を守り、後進の育成にも力を注いでいます。



2011年度
日本経営品質賞 受賞

2012年度
農林水産大臣賞 受賞

2015年度
東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞