



ハミングバード・インターナショナル&
情熱ノチカラの社内報



hummitalk+

情熱ノハミトーク

Hahaha

No. **05**

2023

2.10

発行

2023年度 HBI・情熱ノチカラ

合同方針発表会開催

仙台X-TECHレクチャーシリーズ2022
小野雅人sv登壇！

HUMMING
MEAL
MARKET

HUMMING MEAL MARKET DX化へむけて
インスタグラムキャンペーン実施中！

各店の個性が輝く！

全店参加型社内報

		NEW スタッフ割	社割
		50%引き	20%引き
適用人数		枠内容を すべて満たした 場合のみ適用！  2名以上	 1名からOK
対象者	適用条件	参加者 全 員 が A ～ C いずれかに 該当していること 利用店舗にて 「従業員割引報告書」に 参加者全員の 名前を記入	参加者に 社外の方が 1人以上含む場合 利用店舗にて 「従業員割引報告書」に A or B 代表者の名前を記入
	A 社 員	○	○
	B パート・ アルバイト	○	所属店舗 のみ 
	C 退職後 1 ヶ月以内	○	× ※退職者は1ヶ月以内でも1人での利用は適用外
対象日時	ランチタイム	要予約  平日13:00以降 土・日・祝日を除く	○
	ディナータイム 席利用は2時間を上限とする	要予約  金・土・祝前日を除く	○
対象メニュー	グランドメニュー		○
	季節のおすすめメニュー		○
	飲み放題	○	×
	コースメニュー	○	×
	※平日ランチ、ハッピーアワー、アプリ専用価格メニューは対象外。		
支払い	現 金		○
	ハミングアプリ支払い		×
	クレジットカード		×
	各種電子マネー		×
	商品券		×
ハミングアプリポイント付与 ※平日ランチメニューや各種割引を利用しない場合 アプリポイント付与 OK			×
対象店舗	ハミングバード全店		○
	Route 227s' cafe		○
	南欧バル INATÔRA		○
	炉地 BAR 八兵衛		○
	炙屋十兵衛 二日町本店		○
	炙屋十兵衛 エスパル仙台		○
	PASTINOVA		○
	大衆酒場 稲虎 ²		○
	七右衛門 エスパル仙台	×	○
	炙屋十兵衛 仙台港	×	○
	麺屋久兵衛	×	○
	ソバビリー	×	○
	HUMMING MEAL MARKET	×	× ※HMM所属 A B のみエスバル従業員割引20%適用
	food buzZzur	×	× ※FBZ所属 A B のみイオン従業員割引10%適用
	ラーメン☆ビリー全店		×

仙台X-TECHレクチャーシリーズ2022

地域企業が データ活用に取り組む 事例紹介

創業65年老舗飲食店と
創業200年老舗百貨店のチャレンジ

SENDAI
X-TECH
INNOVATION PROJECT

2022
11/Wed
30
19:00
|
20:30

Vol.03

お元気です！

この度、ハミングミールマーケットの販促活動で日頃からお世話になっている株式会社ミヤックス様よりご紹介いただき、「**仙台X-TECHレクチャーシリーズ2022 Vol.3 地域企業がデータ活用に取り組む事例紹介**」というセミナーにパネラーとして参加してきましたのでレポートをお届けしたいと思います。

こちらは**地元企業のDX化**(AIやデータ、デジタル技術を活用して効率や生産性を高めること)を促進する為のセミナーで、私たちハミングバードもミヤックス様の「**TOUCH POINT BI**」はじめ、「**インフォマート**」「**フーディングジャーナル**」「**Teachme Biz**」「**ファンくる**」など様々なシステムや**AIを導入**しており、地元の飲食企業の中ではトップクラスにDX化に取り組んでいます。セミナーの中では参加者の方々から「DXに取り組んで何が変わったか?」「これからはどのように進めていく予定なのか?」など様々な質問をいただき、DXに対する関心の高さが伺える会でした。

これから世界は更なる**人材難**の時代を迎えることになります。これまで**二人で行っていた仕事を一人でこなさなければいけない時代**が来るかもしれません。

ただ、私たちの手は2本しかありませんし、これから増えることはありません。それを**助けてくれるのがAIであり、システムやデータ**だと私は思います。

そういった意味ではこれからも様々なチャレンジを行っていくことになるかと思いますが、皆さんにはぜひ協力いただければと思います。



株式会社
ハミングバード・インターナショナル
ハミングバード業態スーパーバイザー

小野 雅人
Masato Ono

いくつかのレストランやパティスリーを経験後、2011年にハミングバードに入社。humming bird石巻店、humming bird VEECHIO、PUBLIC HOUSE多賀城の店長を経て2015年からハミングバード業態のスーパーバイザーを担当。ハミングバードのブランディングやオペレーションの整備、新メニューの監修等に従事。自社アプリやスマホオーダーシステムの運用等も担当。

HUMMING MEAL MARKET

DX化への取り組み

株式会社 ミヤックス様・東北大の学生・HMMの3者で
HMMのDX化※¹に取り組んでいます。

その一環としてインスタグラムキャンペーンを実施！

どうやら、

「フォロワーさんが増えると集客率も上がる」

のではないかとのこと。その検証のために

フォロワー優待50円OFFとフォトコンテストを開催。

同時に1月23日からインスタでHMMの広告を流しています。

表示されたあなたはラッキー(笑)！ターゲット層ということです！

HMMのインスタをフォローして

お友達を誘ってぜひ行ってみてはいかがでしょうか？

シーズナルドリンクも人気の自社製スイーツも50円引きですよー！

詳しくはこちらをチェック

@Instagram *fair*

開催期間

2023 1/23 MON - 3/19 SUN

HUMMING
MEAL
MARKET

Instagram

期間中
何度でも
利用OK!

フォロワー
限定

50円OFF

お会計時にフォロー画面をご提示ください

○1会計時1回有効 ○ご本人様のみ有効

何度でも
投稿OK!

#ハミングフォトコン

フォトコンテスト

【第1回目の広告2種】



2023 1/23 MON - 3/19 SUN

期間中 お会計時に フォロー画面ご提示で

50円OFF

○期間中何度でもご利用可能 ○1会計時1回有効 ○ご本人様のみ有効



【第2回目の広告2種】



会社に、店にファンを創るために、
ひとりひとり 個人のファン を創る行動をしましょう！

THE NEW STANDARD



HUMMING BRD
INTERNATIONAL



株式会社情熱ノチカラ
JYONETSU NO CHIKARA Co., Ltd.

2023年1月17日(火)

エルパーク仙台6Fスタジオホールにて
ハミングバード&情熱ノチカラ合同全社員総会が行われました。
合同全社員総会は会場がほぼ満員になり賑やかな総会となりました！
その中、4月より新体制新組織発表がありましたので
新組織の代表者の方々からコメントをいただきました！

株式会社
ハミングバード・
インターナショナル
営業第一部 部長

小野 雅人

お元気様です！

この度、営業第一部 部長を拝命いたしました小野でございます。
総会でもお話ししましたが、私の人生の目標は「誰かに何かを与えられる人間になること」です。より大きな責任を背負った分、より多くの仲間やお客様にハミングライフをお届けできるよう、これからも頑張っておりますので、これからもご協力の程よろしくお願いいたします！

株式会社
ハミングバード・
インターナショナル
営業第二部SV

沼田 義弘

お元気様です！

この度営業第二部SVを拝命致しました沼田義弘と申します。
まだ入社して間もない自分にこのような重要な役割をを与えてくださった事に感謝すると共に、期待に応えられるよう尽力して参る所存です。
不安もありますが、せっかくの機会を楽しみつつ会社に貢献していきたいと思っています。
皆様どうぞ宜しくお願い致します！

株式会社
ハミングバード・
インターナショナル
営業第一部SV

栗城 太輔

お元気様です。
ハミングバードの価値を更に高め、より多くのお客様・スタッフにファンになってもらえるような店づくりを目指していきます。
一緒にいい店づくりをしていきましょう！
よろしくお願いいたします。

初めまして、情熱ノチカラ加藤です。
11年前にもハミングバードの総会に参加させて頂いたことを思い出し感慨深く当時を思い出しました。
あの時は、社長も違い状況が違いましたが今はハミングバードの一員になったことを強く感じました。一員になって一年が経ち、社長が会社を整備し環境を良い方向に変えて頂いたので、これからは我々社員の働きが重要になってくると思いますので、自分自身もレベルアップをしていき会社をもっと発展できるように頑張っていきたいと思います。

株式会社
情熱ノチカラ
部長

加藤 潔

改めまして情熱ノチカラの藤井浩勝と申します。
情熱ノチカラに入社致しまして丸2年が経ち3年目を迎えました。

昨年9月より情熱ノチカラのSVを拝命しまだまだ力不足ではありますが、20年飲食業に携わってきたノウハウを活かして日々精進して参ります。

今後も飛躍していけるよう務めて参りますので宜しくお願い致します。

株式会社
ハミングバード・
インターナショナル
営業第一部SV

新澤 祐輔

お元気様です。

仙台発祥のハミングバードの価値をより多くのお客様に届けられるよう、うちの会社で働く皆さんと自分を信じて、熱をもってひとつひとつ取り組んでまいります。共にがんばりましょう。よろしくお願いいたします！

株式会社
情熱ノチカラ
SV

藤井 浩勝

for humming
life

2023年 卯年

ピョーンと飛躍する為にも本町店の社員 & アルバイトさんで、
営業後の本町店にて新年会を行いました！

16名程集まりスタッフの半分以上参加の新年会となりました！

こんなに本町スタッフが集まったのは何年振り？

やはり今年からの本町店は何かが違うのか…

加藤料理長の美味しい料理をたくさん堪能できながら、
スタッフといろんな話もできてとても充実した時間となりました！！

残念ながら今年このメンバーの中で卒業生もいますが、
あと数ヶ月今のメンバーで楽しんで頑張っていきます！

humming bird ララガーデン長町店

お元気さます！

わたしが長町店に来て早3ヶ月が経とうしていま
す……あっという間！

今回の長町店の社内報は、わたし
が感じた長町店の良さを2つ
ピックアップしてお伝えした
いと思います！

齋藤真貴

①料理1皿へのこだわり！

長町店では特にお皿の温度に気をつけています。必ずお皿は温めてから料理を盛り付ける！

美味しい料理+温かいお皿で付加価値を高めています。

また、長町店ではオーダーを受けてからお客様が手洗いやお買い物で離席することが多々……。

小さなお子様が多いこともあり、長町あるあるなのではないでしょうか？笑 その際もホールから
キッチンに声がけて提供タイミングをずらし、お戻りになってからの提供を徹底しています！

すべては「お客様に出来たての美味しい生パスタを食べていただきたい」というアツい想いから
きています！

キッチンの皆さんもいつもご協力ありがとうございます！

②親しみやすい学生スタッフたち

前回の社内報では、小川店長から学生スタッフの手書きオススメメニューを紹介しました！

今回は仕事を真面目にこなしてくれる学生スタッフたちを紹介します。

長町店では夜営業はほとんどが学生のみでのシフトで構成されていました。そのためレジ締め等
もすべて指導されており、営業においての責任感も強いなと感じました！わたしも異動したて
の時はみんなにレジ締めに教えてもらい、館特有の商品券などいっぱい間違えましたが笑、今
ではスムーズにできるようになりました！2月の休館日にはスタッフ全員で飲み会を行う予定
です☆わたしは初の休館日なので今からとっても楽しみ^^！

写真は1年生スタッフのたまきーと某小林翼さんです。（翼さんは学生ではありませんが……笑）

他にも明るく頼れる子たちばかり！

良いところをもっと引き出してあげられるように、日々の営業と一緒に頑張ります！

humming bird 泉パークタウンタピオ店

タピオ店スタッフ仲が良い 秘訣とは…？！

タピオ店スタッフについて紹介します。営業中はステキな
笑顔で接客、テキパキとお仕事をしてくれる主婦スタッ
フさん、学生スタッフの皆さん。仕事を終え、上がったあとの
お楽しみはみんなで食べるまかないタイムです(^^)／



今日1日を終えての営業についての振り返り、学生さんと
学校であった出来事、雑談などなどいろいろな話をしなが
らいただきます。

新人さんがお店に慣れてくれる時間、スタッフ同士の仲の良
さにつながる時間、時にはお互いのダメ出しをする時間にな
っていて、お店のチームワーク向上にもつながっており私
はとってもステキな時間だと思っています…♡

いつも働いてくれているタピオスタッフの皆さん、美味しい
まかないを作ってくれるキッチンスタッフのみなさん
いつもありがとうございますm(__)m



humming bird イオンモール石巻店

お元気様です。小笠原です。

今回ご紹介するのは、近日石巻店で取り入れる予定の
「お客様の質問リスト」です。

これを用いてスタッフ間で共有、

お客様の質問にできる限りその場で答えられるのを
目的としています。

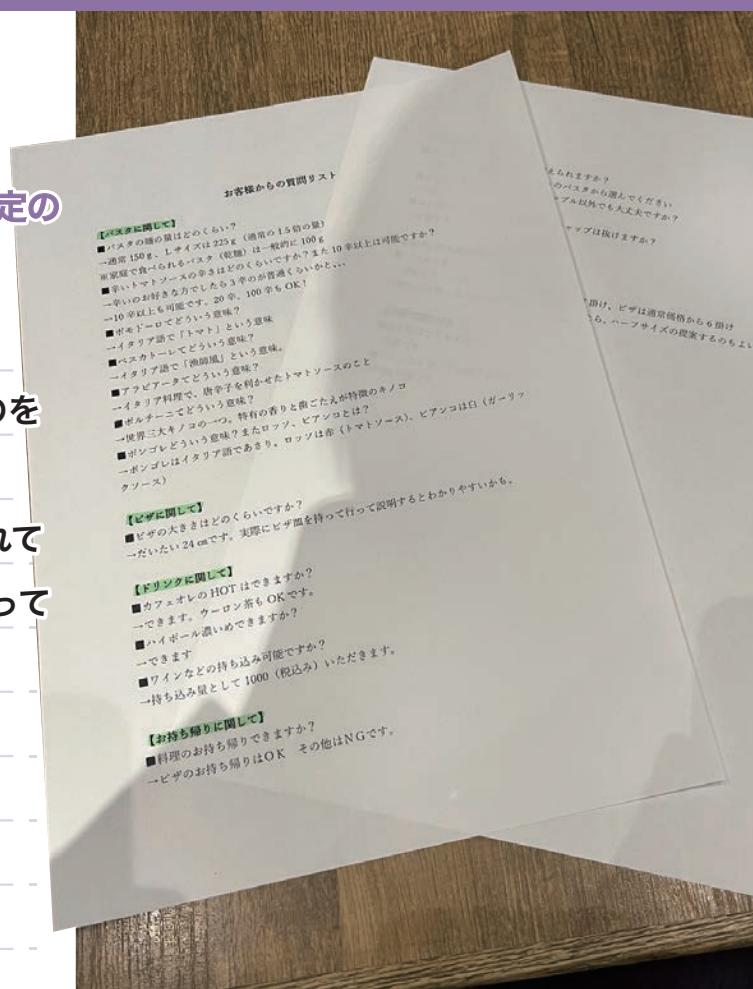
特に新人スタッフなど、あらかじめ知識として入れて
おくことで気持ちの面で余裕ができ、自信をもって
お客様対応に当たれると思います。

これが完成形でなく、肉付けしていき、

他のハミングでも使用できるような形

(デザイン部の皆さんに協力頂くかもしれません！)に

持っていければと思っています(^^)／



humming bird セルバテラス店

〈社員紹介〉第2回

ハミングバードセルバ、キッチン社員

関本 友美(セキモト トモミ)です。

※知ってる人も、知らない人もお時間があれば読んでやってください。。

私は宮城調理製菓専門学校を卒業後、ハミングバードで働かせていただいております。

趣味は、ゲーム実況YouTubeを見ることです。

面白おかしく実況してくれるので、見たことない方は見なきゃ損です！

ドコムスチャンネル (<https://youtube.com/@dkomusubi>) と

三人称 (<https://youtube.com/@sanninshow>) がオススメです。

あとは、ちいかわのガチャガチャを見つけたら回してます。

(冗談抜きですすぐ売り切れるので、見つけたらラッキーです)

ハミングバードでは周りの、いろいろな人に支えられて働かせていただいています。

より一層、良いお店にしていきますので、ぜひ遊びにきてください。

なかなか会う機会がありませんが、今後ともよろしく願います(^^)／

関本 友美さん



ハミングバード 製麺研究所



これまで情熱フードサービス（泉製麺所）で作業していた豚チャーシューの仕込みが今月からハミングバード製麺所（のぐ）で行うことになりました。



泉製麺所の方に工田製麺所（のぐ）に来て頂き、社員・パートに作業内容を引き継ぎして頂いています。

ロレーヌ、ティラミスクリームやダレなど今まで仕込んでいた食品と同じ場所で作業するため、お互いの食品に悪影響がないよう細心の注意を払って、作業して参りたいと思います。

（工田製麺所皆さん）

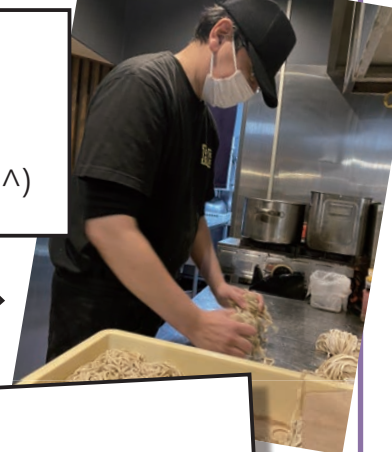
ラーメン☆ビリー R45多賀城店



突撃レポート！略して、凸レポ！！

皆さんこんにちは、レポーターの大島です！
本日はラーメンビリー多賀城店にやって来ました（ハハ）

今、“麺もみ”の作業中のようですね。——→
さっそく、お話を聞いてみましょう♪



レ（レポーター）：こんにちは！少しお話を伺ってよろしいでしょうか？

従（従業員）：こんにちは！構いませんよ。

レ：手際よく麺を揉まれてますね。

従：ありがとうございます。毎日、90～150玉の麺を揉んでいます。
1玉あたり約30秒ほどで仕上げるようにしています。

レ：なるほど、量が多いだけに、手際良くする事が大切なのですね。
他にはどんな事を気をつけているのですか？

従：食べるお客様の事を常に考えて仕込んでいます。
特に、しっかり揉みながらも、力を入れすぎて、麺が潰れたり切れないように注意しています。

レ：まさに“クレド”お客様のその瞬間に、最善を尽くすのですね。
家庭でも、麺もみをしたい読者も多いと思います。
何かアドバイスをお願いします。

従：（笑）家庭で麺もみしたい方がどれほどいるか疑問ですが…そうですね。
しいて挙げれば、呼吸方ですね。“全集中の呼吸”を意識してみてください。

レ：今日は、色々お聞きしてありがとうございました。
そうだ、お名前をお聞きしていませんでした。

『君の名は。』

従：私の名前は…大島です！

って！自作自演かΣ（ﾟ）//



ラーメン☆ビリー 東仙台本店

新しい仲間が昨年末から加わりました



高校生の山内君

今までバイト経験がなく
ビリーが初バイトでしたが、
覚えるのが早く年末の忙しい中、
めきめきと成長し今は他のポジションを
教えています。

大学生の郷古君

飲食店でバイトをしており、
最初は戸惑っていましたが、
やり方にも慣れてきてスムーズにホールを
出きるようになってきて、
他のバイトと掛け持ちで
頑張ってくれています。

後は冬休み短期募集で来てくれた高校生の栃木さん、年始の忙しい時期に入ってもらいましたが、
楽しく仕事できたとのことで春休みにまた来ます。との言葉を頂いたので楽しみに待っています。

まだまだ人員は揃っていませんが、
今後新たに仲間が増えることを楽しみにしています。

ラーメン☆ビリーPlus 駅前店



「ナマステ」



最近、駅前店では「ナマステ」と言うのが流行っています。
それはとあるパートさんがネパールちゃんに「ナマステ」と言ったのが始まり、（笑）
ネパールちゃんに何か言うときは「ナマステ」と言えば大抵のことはオールオケー。←
そんなことはない。
ネパールちゃんに「ナマステ」の意味を聞いたところ日本で言う「こんにちは」と同様の意味を持つ言葉だそうです。
自国の挨拶を尊重し合うことは重要なことであり、
それを共有し合える仲間がいるのはとても素敵なことだと私は思います。

番外編 ～ここだけの藤井SVトーク～

最近、新しい長靴を買った藤井SV！
しっかりしているように見えて、ド・ド・ド天然な藤井SVは
様々な変化球を飛ばして私たちを試してくるので皆様ご用心。
いつなるとき試されるかわかりませんよ、（笑）



原稿作成▶
藤井美夕

ラーメンビリー 泉学院前店

令和5年が明けました。
謹んでお喜び申し上げます。

本年も皆様が健康で、商売繁盛をお祈りいたします。
さて、年が明けスタートダッシュで幕を開けました泉店、
パートさん学生さんにご協力を貰いまして近年に無い売り
上げとなりました。本年も一丸となって泉店を盛り上げて
まいりたいと思います。新人アルバイトも一人また一人と
増えますので確りと教育、指導して参ります。本年もよろし
くお願い申し上げます。

店長 小野 順二

自家製蕎麦 ソバビリー

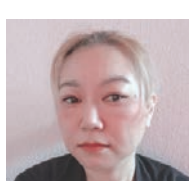
ソバビリー自慢のチャーシュー！！



今では定番になって
いる肉中華！
毎日仕込んでるチャー
シューですが、煮込ん
でるだけでしょと思わ
れますがこれが意外と
大変^^；
ですが、お客様から
「チャーシュー柔らかくて美味しい！」「チャーシュー売ってほし
い！」という言葉頂くと大変ですがおいしく作らなくちゃと思
い毎日愛情込めて作っております！（^^）！



今では大人気の肉中華！！
ソバビリー自慢の出汁がきいた
自慢の一杯となっております。



作成者 斎藤 美樹

麺屋 久兵衛 店

みなさんこんにちは。当店に久しぶりに、短期ですが**新人スタッフが入社しました**（涙）

嶋津 ひなた（しまづ ひなた）さん 18歳

彼女はアルバイトが初めてで真面目な高校生です。
彼女も来春、大学に進学予定！！おめでとう★
初めての仕事に携わる事で自分のスキルアップ
を目指し入社しました。
見た目は大人しくおとなやかな彼女でしたので
接客は大丈夫かな？と思いましたが、
接客メインで人と関わって貰うことで自
身のスキルアップになると考えホール
を中心に入ってもらっています。
期間は短いですが、しっかりとお客様
に対応出来てきており成長が見られま
す。
彼女からは、成長出来る環境で楽しく働け
ていますと嬉しい言葉を頂きました。



八鍬 陽太（やくわ ようた）君 18歳

真面目で明るいラーメン好き
高校3年生で身体を動かす事が
大好きな野球少年⑩
来春、大学に進学予定！！
おめでとう★

アルバイトは経験あるそうですが
飲食店は初めてなので
接客業の楽しさをしっかりと教え
社会人へのステップとなるように
応援したいと思います。



皆さま、応援よろしくお願ひいたします☆

情熱フードサービス

泉CKでは、パート8名 バイト4名 配達員3名 計15名の支えがありここまで来ました。
本当に1人1人の力と個性が素晴らしく全員の紹介をしたいところですが、
今回は泉CK1番のムードメーカーそして小悪魔な佐藤つかささんの自己紹介します！！



味付けチャーシューフードパズル、
炙屋十兵衛や楽天に卸します。
楽天の大人気商品おつまみ
チャーシューにも使用しています！

情熱フードサービスのパートの佐藤です。
関東から移住して10年が経ちました。
趣味はジャザサイズ（気になるかはググってね♪）
今では、息子2人で休日は野球をやっています。
親子共々、野球を勉強し頑張っています。
私はずーっと子育てをしていて働くのが久しぶりで、
もの凄く不安がいっぱいありましたが
社員さん全員が優しく、仕事の説明も私に分かりやすく
丁寧に教えてくれました。重い物も運んでくれたり、とても
気遣いがあり、素晴らしいなと思いました。
そんな1番輝かしい菊田さん見たいに！少しでも近づけたら
なと心掛けてます。毎日誰がいるかな？って
ワクワクしながら楽しく働かせてもらってます。
今後も宜しくお願いします。



佐藤つかささん



MEMORIES OF INATORA



←僕です！

お元気様です！！

私は、今年度からバイトリーダーをしております河合俊哉（かわいとしや）と申します。東北大学2年生で一昨年の6月から働かせていただいております。

大学では、ボディビル部に所属しておりマッチョ達にしごかれながら、日々鍛錬しております。趣味は旅行で、3月にはタイ・ラオス一旅に行き「象使い」のライセンスを取得する予定でございます。

自己紹介はこのぐらいにして、本日は、このような貴重な機会をいただきありがとうございます。惜越ながら、今月は私が書かせていただきますので、よろしく願いいたします！

早速、今年度、私の中で印象的だった思い出を2つ挙げ、振り返りをしていこうと思います。

2022.10.10イナフェス／

コロナの影響で3年ぶりに開催されたイナトーラ周年祭！新体制の中、イナフェスを経験したことがあるのは、料理長と店長しかいない状況ではあったものの、バイトスタッフに落とし込みをしていただき、イナフェス当日の内装作成などの準備段階から当日の営業を通して、全員で何か1つを作り上げる経験ができました。

大盛りあがりのバンド演奏では、常連さんと打ち解け、フラットにお話しながら学ぶこともありました。その常連さんには、「何か気になることがあったらすぐ対応してくれたり、こっちが求めている以上の接客を提供してくれ。」と言っていました。

お客様が飲食店に行くときは、そのお店に期待感を持ちつつも、何かしらの不安・緊張感を抱えていると思います。接客で一番大事なことは、来店されたお客様をしっかりと観察し、求めていることを理解し、寄り添うことで、安心して素敵な時間を過ごしていただくことだと気付かされました。7月開催が延期になり、辛酸を嘗めたからこそ、一層10月に大成功という形で終わって本当によかったです。



2022.11.13リレーマラソン／



仙台リレーマラソンに

【イナトーラランニング部】出場！

店長のダイエットに付き合う形で始まったランニング部ですが、いつの間にかスタッフ皆んなで走るようになり本気になって大会に出るにまで至りました。

営業終わりの下深夜に大町西公園の周りを走るという他の人が聞いたら異常なことだと思いますが、私にとっては、皆んなのことを知る貴重な交流の場でもあって素敵な思い出です。

結果的に、大会当日、103チーム中27位という上位に組み込める順位で着地できました。

また、私と10歳以上離れている中で、3周（4.2km）走り切った店長にビッグリスペクトです。

来年は、フルメンバーで1位目指しましょう。（笑）

まとめ

こんな感じで思い出を振り返ってみました。忙しい生活の中で、忘れていた大事なことを思い出す機会になりました。そして、懐かしい気持ちは若干ありつつも、本当にあったという間では、多分卒業まで体感一瞬なんだろうなあ。それなら今まで以上にもっと頑張らんとあ。

イナトーラのみんなへ

今年度から入ったスタッフが大卒だと思いますが、この短期間で皆さんの成長を感じています。お互い切磋琢磨してより良いお店にしていきたいです！そして、これからも新しいことに好奇心を持って挑戦し、成長していきたい！みんなのことが大好きです。引き続きよろしくお願いします。

炉地バル 八兵衛

炉地BAR八兵衛



今回から八兵衛のスタッフ紹介をお送り致します。第一回目はトミーこと富山佳寛さんです。

Q・自分の性格を一言でいうと？
A・単調バカ
自己主張激しめ
かまってちゃん

Q・どんな時にやりがいを感じる？

A・お客様から美味しかった、また来ますなどのお言葉を頂いたとき！

Q・ハミングバードに入社して思うことは？

A・ハミングバードはとにかくチーム力を感じます。全員が日々前進を心掛けている様に感じ、私自身も感化させられます。

Q・八兵衛の好きなところは？

A・スタッフが魅力的です。一人一人が得意不得意ある中で全力で取り組み、スタッフ間でも笑顔で会話しながら仕事に臨めています。それが活気につながりお客様の大切な時間に貢献出来る雰囲気作りが出来ているのでは無いかと思います。

Q・今後の目標は？

A・常に周りを見て料理を出すだけという作業にならず常に周りを見れるようにし、それぞれのお客様が今何をして何を望んでいるかを把握し、自分の中で順序付けをし理解できるように成長していきたいです！

大衆酒場 稲虎²

皆さんお元気様です！今回は稲虎²の魅力第2弾として、おすすめのお料理の紹介をしたいと思います！

まずは看板商品でもある「おでん」寒い季節には熱々のおでん食べたいですね！

定番の大根やちくわ、がんもなどの他、自家製のモチ巾着なんかはお替りしちゃうお客様も多いほど人気です。

そして、本日のおすすめとして別紙メニューで提供している商品も絶品！河原田さんの筆書きメニューがお客様からも絶賛されています！

冬期間限定の牡蠣と仙台セリのおでんや、体も温まるサバ缶グラタンなど、河原田さんと富田さんの作る料理は間違いない美味しさ！

お客様からはどれ食べても旨い！と嬉しいお声をいただけることが多く、どれも自信を持ってお出しできる料理ばかり！

ぜひ他店の皆さんも食べに来てくださーい！お待ちしております！



伝串 新時代 仙台新伝馬町店

お元気様です！1月に入っても大盛況の新時代仙台新伝馬町店です！

アルバイトひとりひとりのスキルが向上し、キッチンスタッフがどんどんホールスタッフにも進出しております。料理の内容や提供までのスピードなどお客様や仲間のホールスタッフにも伝達しやすい環境ができきております。今回から新時代の魅力をもっとほかのハミングスタッフにも知ってほしいと思い人気メニューを紹介していきたいと思います！

まず一番最初にお伝えするのは、新時代名物の「伝串」です。

伝串は鶏皮をタレにつけてスパイスかけて食べる。

簡単に言ってしまうとこれで終わりですが、それで終わらない特徴が3つあります！

【伝串の皮】

皮を揚げることで、余分な脂を落とし、コラーゲンのみを残しました。

【伝串のタレ】

万病に効くとされる高麗人参が入ってます。

【伝串のスパイス】

主成分は大豆。塩分が0なので

どれだけかけても大丈夫。

この3つの特徴があってこそその伝串であります。さらに伝串は商標権、著作権に守られているため、新時代でしか作成できず食べることもできません。この魅力的な伝串、是非食べに来てください！！



七右衛門エスパル店

お元気様です！！あけましておめでとうございます！

うどん酒場七右衛門エスパル店の高橋です！

この社内報を書いている時が1月なので、いつの間にかクリスマスは終わり、更には年を越してしまいましたね。皆様は大晦日、どうお過ごしでしたか？

うどん酒場七右衛門エスパル店は猫でも兎でもなんでもいいので

手を借りたくなるような忙しさでした！

というところで！今回の社内報ではそんな当店の大晦日の時の様子をご紹介します。

大晦日は年越しそばのトッピングとして、テイクアウトの天ぷらが一年に一番売れる日。

現に年の最後の日に年一番の売り上げを叩き出しています。

それもそのはず、いつも揚げ場が1人のところを

SV館野さんと同期の幸輝さんの二人がかりで

天ぷらを揚げているにも関わらず、

店頭に並べる天ぷらは減る一方。

需要に供給が追いついていないようでした。

更には途中でテイクアウト容器が足りなくなり、店長 平さんが倉庫に走る始末。

最終的にテイクアウトのみで約29万円もの売り上げ。主任の沙貴さんがまとめて

くださった出数から計算すると、計926尾の海老を揚げていたことになりましたね！

いつもは一日でだいたい200尾くらいは揚げないので、その5倍近く揚げていたようです。

大晦日には大晦日限定の天ぷらもご用意していますで、

もし機会がありましたら覗いてみるのもありかもしれません！

2023年の年末、お待ちしております！！



2023年も うどん酒場七右衛門 を
よろしく願いいたします！

HMMのクリスマスパーティー！



年末年始の怒涛のにぎわいのちょっと一息に

みんなで持ち込みクリスマスパーティー！



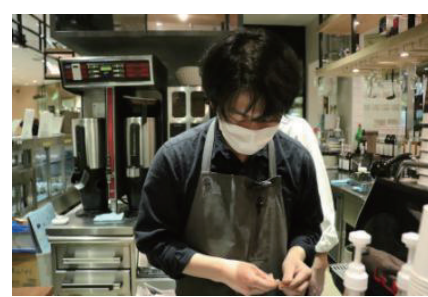
主任劇推しの固め
カラメル苦めプリン

ベテランスタッフ齋藤の
手作りケーキ！！萌え断フラボー！！



年末年始は菓子製造チームの力も非常に大きく
多くのお客様にお越しいただきました！
2023年もHMMのチームワークで
お客様に尽くしていけますよー！

制作 二瓶駿介



PASTINOVA



お元様です☆ PASTINOVA学生アルバイトの福間陽菜です。
今回はPASTINOVAの学生スタッフ2名にインタビューをしていこうと思います！

大学4年生 井上 志保 パスティ歴3年1ヶ月(ホール)

Q.もうすぐ卒業ですが、この4年間で嬉しかったことは？
A.友達が増えた、人見知りめっちゃめっちゃ軽減した

Q.生まれも育ちも市川のしほさん。
市川のオススメスポットを教えてください！
A.コロナでずっと出来ていないけど、
江戸川の花火大会はマジですごいから目の前で見てほしい！

▶市川の花火大会



大学3年 小野寺 月(れい) パスティ歴2年3ヶ月(ホール)

Q.パスティの好きなところ教えてください！
A.社員、アルバイト、主婦さん関係なく仲が良く、いい人が多いこと。(話しやすい雰囲気)

Q.いつもテキパキ動いてる印象のれいさん。
働いてて嬉しい時、やりがいを感じる時はどんな瞬間？
A.お客様からのありがとう、おいしかった、また来ますなどと言ってもらえた時。
食事を愉しんでいたってるとき。



東京・千葉に来た時は、ぜひパスティに寄ってください♪

ホールスタッフ 福間 陽菜

Route 227s' cafe by humming bird

2月14日はバレンタインデー！

227では2月から“バレンタインフェア”開催します！
デザート2品をご紹介します。

「恋するチョコレートパフェ」
チョコムース、チョコアイス、
自家製のガトーショコラなどチョコレートが
盛りだくさん入ったパフェに、
旬の甘酸っぱい苺を合わせ
可愛らしく仕上げました♪

「悪魔のチョコプリン」
一口食べたらやみつきになる
悪魔的に美味しい濃厚チョコプリンです！

1月、2月は閑散期でさみしい日々ですが
新しいフェアでお店を盛り上げていきます！
2月末まで提供するのでぜひ食べにきてください♪



Route
227s' Cafe
TOHOKU
by humming bird

Food buzZzur

今回は
フルーツパーラーの
ご紹介です！

フルーツ パーラー PA 八巻 麻衣
自己紹介 ————
いじられキャラ ブリっ子が特技
趣味 ————
ユーチューブ鑑賞
キヨ。@KIYOisGOD
見てください(人▽人)/



なんと
総重量2kg



パーラーのイチオシ商品！
1日限定5食
クイーンサイズ
ドリーム
フルーツパフェ

30分以内で完食できる挑戦者待ってます！

次回の紹介は
ジェラートブースです！
お楽しみに♪



総務部

【栗城エグゼクティブシェフによる出張授業♪】

毎年ハミングに入社している学生が多い「仙台スイーツアンドカフェ専門学校」にて、栗城エグゼクティブシェフによる出張授業開催されました！（なんと3時間×5コマ）とにかく、栗城さんの調理知識の豊富さに脱帽。

3分クッキングのBGMが流れていてもおかしくないくらい、調理中も食に関する豆知識をずーっと話してくれており、生徒さんからの質問にも答えながらの講義。見学している私も「へー！知らなかった！」という食に関する発見が沢山ありました。

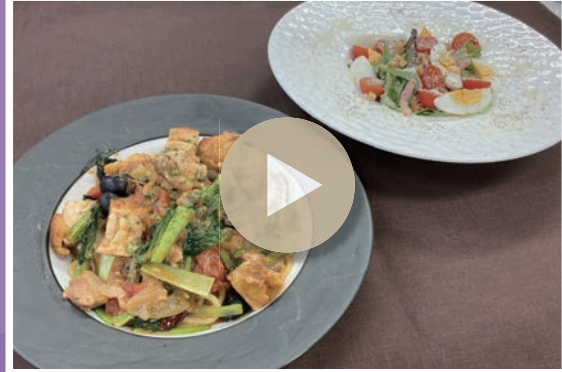
当社では、お店で料理を作るだけでなく、こうして外部講師として活躍する道もあります！

次は自分も出てみたい！という方いましたら私にまでお知らせくださいね♪

（総務部：寛子）



▶専門学校Instagramから調理の様子



※このコンテンツは
音が出ますのでご注意ください

栗城さんの
講義の様子はコチラ!!

【内定者研修&懇親会】

1/31に、内定者研修&懇親会を開催しました！（会場はハミングバード本町店）

10期生の先輩社員（七エス：佐藤幸輝さん、HMM：大山友愛さん）にも参加してもらい、この日が初顔合わせで最初は緊張していた皆も、懇親会後にはすっかり打ち解けることが出来ました。

そしてこの日は内定者の中に誕生日の方がおり、まさかまさかの加藤料理長からバースデーケーキのサプライズが・・・！これぞまさに「お客様の“その瞬間に”、最善を尽くします」というクレドの体现でした！

ちょうど研修の中でクレドについて話をしたところだったので、内定者の皆もハミングバードのおもてなしの心について触れることができ、とても良い懇親会となりました。ハミングバード本町店のスタッフの皆さん、ありがとう！

そして、春から入社となるこのメンバーを
皆さんどうぞよろしく願います！

（配属先は2月下旬に発表となります）

デザイン部

デザイン部の “だけじゃないフィールド”



01 ハミングバード公式アプリ キャンペーンをするぞ！

期間
2023年1月1日～1月9日
販促物作成・SNS発信

＜販促物依頼＞ ●卓上POP ●ポスター ●アプリ告知用画像 ●Instagram画像

デザイン部内 ミッション 再来店客を増やす！

1 POPのブラッシュアップ



前回タビオ店のスタッフ間で
共有されていた
チャージ後の表を参考にPOPにも
取り入れさせていただきました！

分かりやすい！
現場スタッフの声は
助かります！

2 公式アプリにて事前告知・ 期間中のプッシュ通知・SNS更新

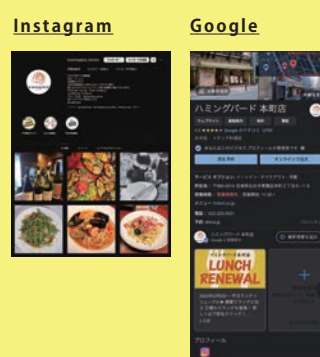
公式アプリにてプッシュ通知 予告1回 期間中4回

ハミングバードグループ Instagramストーリーズ投稿 予告1回 期間中16回

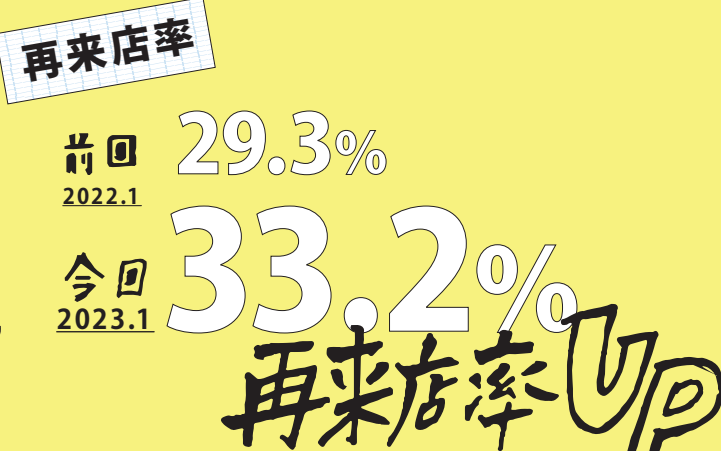
3 フォローアップ

チャージから1年間有効な力を発揮！

- ①公式アプリにて定期的なプッシュ通知
- ②Instagram・Googleにて配信
- ③定期的な利用状況の確認



結果



今後の課題

- ①チャージ金額有効期限切れ前顧客に対するアフターフォローのあり方
- ②今回のInstagramの動向分析→次回に活かす！

みんなにも
実はデザイン部

ハミングバード
本町店ランチ黑板を
書いたよ

2月6日から日替わりランチが
加わったりリニューアルランチ！
置いた感じや、お客様の視点を観察！
改善点が見つかって、
13日開始に向け修正中！

やっぱり
そこで終わらない
デザイン部

販促物などに対し
ご意見がありましたら
ぜひ教えてください



design
DEPARTMENT

ゆうかのレシピ教えてください

2nd
Season!

No.04

もうすぐバレンタイン 濃厚テリーヌ ショコラ

完成まで

約5時間

調理時間

約30分

材料費

約¥1,100

家庭でも簡単にできるレシピを教えてください
実際に料理素人の私が作ってみるコーナーです！
今回はバレンタインにピッタリのスイーツを教えてくださいました！



今回教えていただいたのは

パティシエ

キクチ

シュウヘイ

菊池 周平さん

菊池さんから一言



手軽に作れる本格的な濃厚ショコラです。楽しみながら作ってみてください！



今回は
きび糖で
作成しました

カカオ
50%以上
あればOK!

ガーナブラックは
カカオ50%!

【材 料】

パウンド型使用 (W22cm×D9cm×H6cm)

- ・チョコレート(ビター) 200g
- ・バター(無塩) 150g
- ・グラニュー糖 50～80g
- ・卵 3個
- ・生クリーム 70cc

1point

卵とバターは
常温に戻しておく

【作り方】



パウンド型にクッキングシートを敷く。湯せんにかけて使用するため、つなぎ目がある型の場合は、外側をアルミ箔で巻いておく。



ボウルに卵を割り、よく溶いておく。

助手のぞみ



チョコレートを刻み耐熱容器に入れる。

チョコの
アルミ箔を開ける前に
ボキボキ折りました!



バターを加え、湯せんにかけて溶かす。



ボウルを湯せんから外し、グラニュー糖を加えて混ぜる。

私は50g
入れました!

味見をしながらお好みの甘さに!



卵を3回位に分けて加えて混ぜる。



生クリームを加えてよく混ぜる。



①の型に生地を流しこみ、天板にお湯をはり180℃で20～30分焼く。

わが家の天板は湾曲しているので
パットに入れて焼きました



取り出して粗熱をとり、冷蔵庫で3時間冷やして型から外す。

あま〜い
幸せの香りが
広がります!

1point

冷蔵庫で冷やすと
固まるので、焼き上がりが
ゆるくてもOK!

1point

カットする際は
ナイフを火で炙ると
キレイに切れます!



冷えたら完成!

おいしい!



Tried making!

実践レポート

バレンタインにもとても喜ばれる一品だと思いました！
そして簡単！濃厚おいしい！
私は30分焼きました。ゆるいこともなく、しっかりと焼き上がりました。
外側はしっかりとしたガトーショコラのような食感、
内側は生チョコのような、なめらかさでした！
焼き上げた当日よりも、1日～3日寝かせた方が、より美味しかったです。
ずっしりと濃厚で数日かけてゆっくり食べたい、
みんなでシェアして食べられる、幸せのスイーツでした☆
菊池さんありがとうございました!!



過去のレシピをご覧ください

RANKING

Total Score

12.1月
度

得点ランキング

		得点
再来店 <i>Ranking</i> ハミングバードグループでは 得点が 90点 以上を 目標としています！ 全国平均 88.6 点 再来店とは？ お客様の 「このお店に また来たい!」の 気持ちを数値化した ランキングです。	➡ 1 ≡ 炙屋十兵衛 二日町本店	100.0
	2 humming bird 本町店	98.3
	3 炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	98.3
	4 Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird	98.3
	5 南欧バル INATÖRA 国分町店	97.5
	6 humming bird イオンモール石巻店	95.0
	7 humming bird セルバテラス店	95.0
	8 PASTINOVA シャポー市川店	95.0
	9 うどん酒場 七右衛門 S-PAL仙台店 本館	92.0
	10 humming bird 泉パークタウンタピオ店	90.0
	11 humming bird ララガーデン長町店	85.0
	12 炙屋十兵衛 S-PAL仙台店 本館	80.0
	13 大衆酒場 稲虎 ² 国分町店	80.0
	14 フードバズール イオンモール新利府店	75.0
	15 炉地BAR 八兵衛 仙台駅前店	74.0
	16 HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR S-PAL仙台店	68.3

		得点
オペレーションスコア <i>Ranking</i> ハミングバードグループでは 得点が 90点 以上を 目標としています！ 全国平均 86.7 点 オペレーションスコアとは？ ・接客 ・提供 ・商品 ・清潔感 ・スタッフの印象	➡ 1 ≡ 炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	96.6
	2 炙屋十兵衛 二日町本店	95.9
	3 humming bird イオンモール石巻店	95.7
	4 南欧バル INATÖRA 国分町店	94.1
	5 Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird	94.1
	6 PASTINOVA シャポー市川店	94.0
	7 humming bird 本町店	90.2
	8 うどん酒場 七右衛門 S-PAL仙台店 本館	87.8
	9 humming bird 泉パークタウンタピオ店	87.7
	10 炉地BAR 八兵衛 仙台駅前店	86.0
	11 humming bird セルバテラス店	85.0
	12 大衆酒場 稲虎 ² 国分町店	81.8
	13 炙屋十兵衛 S-PAL仙台店本館	79.1
	14 humming bird ララガーデン長町店	77.6
	15 HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR S-PAL仙台店	75.6
	16 フードバズール イオンモール新利府店	73.6

		得点
ブランドスコア <i>Ranking</i> ハミングバードグループでは 得点が 90点 以上を 目標としています！ 全国平均 89.2 点 ブランドスコアとは？ ・品揃え ・空間雰囲気 ・コストパフォーマンス	➡ 1 ≡ 南欧バル INATÖRA 国分町店	97.9
	2 炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	97.2
	3 humming bird 本町店	95.6
	4 Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird	95.5
	5 炙屋十兵衛 二日町本店	94.9
	6 うどん酒場 七右衛門 S-PAL仙台店本館	93.1
	7 humming bird イオンモール石巻店	91.4
	8 humming bird セルバテラス店	90.8
	9 humming bird 泉パークタウンタピオ店	90.5
	10 PASTINOVA シャポー市川店	89.3
	11 炉地BAR 八兵衛 仙台駅前店	88.3
	12 大衆酒場 稲虎 ² 国分町店	86.5
	13 フードバズール イオンモール新利府店	81.7
	14 HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR S-PAL仙台店	81.6
	15 炙屋十兵衛 S-PAL仙台店本館	80.3
	16 humming bird ララガーデン長町店	78.3

		得点
顧客満足度 (CSスコア) <i>Ranking</i> ハミングバードグループでは 得点が 90点 以上を 目標としています！ 全国平均 87.5 点	➡ 1 ≡ 炙屋十兵衛 二日町本店	98.7
	2 南欧バル INATÖRA 国分町店	98.5
	3 Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird	97.0
	4 humming bird 本町店	95.7
	5 炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	95.7
	6 PASTINOVA シャポー市川店	95.7
	7 humming bird セルバテラス店	95.0
	8 うどん酒場 七右衛門 S-PAL仙台店本館	94.3
	9 humming bird イオンモール石巻店	94.0
	10 humming bird 泉パークタウンタピオ店	89.4
	11 大衆酒場 稲虎 ² 国分町店	82.6
	12 humming bird ララガーデン長町店	81.8
	13 炉地BAR 八兵衛 仙台駅前店	77.1
	14 炙屋十兵衛 S-PAL仙台店本館	76.1
	15 フードバズール イオンモール新利府店	70.5
	16 HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR S-PAL仙台店	66.4

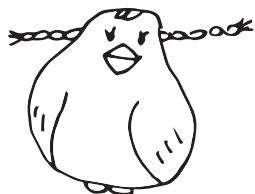
総合ランキング

* 総合得点は、①再来店 ②オペレーションスコア ③ブランドスコア ④顧客満足度 の合計となります。

ハミングバードグループでは
総合得点が**360点**以上を目標としています！

		得点
➡ 1 ≡	炙屋十兵衛 二日町本店	389.5
2	南欧バル INATÖRA 国分町店	388.0
3	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	387.9
4	Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird	384.9
5	humming bird 本町店	379.8
6	humming bird イオンモール石巻店	376.0
7	PASTINOVA シャポー市川店	373.9
8	うどん酒場 七右衛門 S-PAL仙台店本館	367.3
9	humming bird セルバテラス店	365.8
10	humming bird 泉パークタウンタピオ店	357.6
11	大衆酒場 稲虎 ² 国分町店	330.9
12	炉地BAR 八兵衛 仙台駅前店	325.4
13	humming bird ララガーデン長町店	322.7
14	炙屋十兵衛 S-PAL仙台店本館	315.5
15	フードバズール イオンモール新利府店	300.7
16	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR S-PAL仙台店	291.8

編集 後記



デザイン部 さとう ゆうか
リーダー

ずっと変えようと思っていた携帯を格安SIMに変えてみました。
使っている携帯そのまま、たったの5分ほどで完了。
え・・・こんなに簡単ならもっと早く変えればよかったよ～。



デザイン部 すとう まみ

禁煙して約1年半になります。食べ物が美味しくてたまりません。
吸っていたときより太りましたがやめてよかったとおもいます。
最近日本酒を覚えました



デザイン部 みや かすみ

最近寒すぎて4～5枚くらい常に着込んでいます。
早く春になってほしいけど暑いのも無理です。
一生春と秋がいいです。みやです。

次回予告

発行予定 4.10 ▶

原稿締め切り

3.26

sun

hummitalk

感想・ご意見お待ちしております
デザイン部

humming_design@h-bird.co.jp