

1.ローストチキンのデクパージュ。厨房で焼きあげたチキンのおいしさを余さずゲストへ届けるために、スピードと切れ味、盛り付けのセンスが問われる。ある意味、料理人以上に料理のコンディションを知る存在。  
2.技能五輪と称される通り、メカトロニクスから情報処理、美容・理容、そしてレストランサービスに至るまで、さまざまなものづくりやサービスの技能を競う大会。その競技職種、実に46種。3.クレープ・シュゼットやステーキのフランベは必須項目。ゲストとのコミュニケーションによって得たゲストの好みやオーダーに応じることのできる、ホスピタリティの高いサービスだ。メインダイニング「セラ」では、コースにプラス500円でこのサービスが受けられる。



笠間修さん。「彼女の大会出場は、本人だけでなくわが『仙台国際ホテル』にとってだけでなく、日本のレストランでサービスに携わるすべての人の次なるチャレンジへと繋がるもの。トレーナー、日本代表審査員として、その道筋をしっかりつけてこようと思います」



今泉友里さん。「サービスに大切なものは、コミュニケーションと、ゲストのためにどれだけ努力できるか、ということだと思います。緊張はしますが、重責だとは思いますが、大会の審査員たちもいなければゲスト。楽しんでもらえるよう、努力したいと思います」



仙台国際ホテル  
 ◎宮城県仙台市青葉区中央4-6-1  
 ☎022-268-1111(代表)  
 www.tobu-skh.co.jp/

ゲストへの真心は、美しい所作となって現れる。「上質なサービスとは何か」とかく精神論や哲学で語られがちな命題だが、今泉友里さんの挑戦は、眼に見える確かなかたちでその答えを伝えてくれた。

来たる7月、ドイツのライプツィヒにてクラフトマン&サービスマンたちのオリンピックが開かれる。正式名称を「WorldSkills International (WSI)」といい、「国際技能競技大会」と訳される。ものづくりの技術力に国際的評価の高い日本も多くの職種にてメダルを獲得してきたが、レストランサービスに関しては未だ無冠。その理由には、日本という国の特殊性が多分にあるように思う。

『仙台国際ホテル』は、スタッフ全員にこのWSIへの挑戦を課した。若しスタッフには、大会への出場権をかけた国内大会へのエントリーを。そして他のスタッフには、後輩たちがメダルを獲るための指導を。「レストランサービス部門は大きく4つの競技によって競われますが、すべてに正しいマナーとセオリーがあり、かつ美

際のサービス内容は本番までシークレットであり、国際共通語である英語で行われる非常に厳しいものです。現在の日本に、日常の中でこの競技に対応できるようなサービスを培えるレストランは、そう多くはありません。しかも、参加資格を有する満22歳以下の若者にこのすべてを与えることのできる教育者は、おそらく数えるほどしかないと言っている。日本において、独自の進化を遂げたレストラン文化。そこからとりこぼされたものが、大会では欠くべからざるサービスの要です。我々の挑戦は、サービスの原点と本道をたどり、そこからよりよいサービスを生みだしていくための、『仙台国際ホテル』にとって必須の挑戦だと思っています。ベテランソムリエの笠間修さんをしてそう言わしめるこの高いハードルへの挑戦は、昨年大きな成果を得た。今泉友里さんが国内大会にて優勝、2013年度WSIへの出場資格を得るに至ったのだ。指導にあたった笠間さんは言う。「彼女はとても素直で、初対面のゲストに対しても天性の人の好きが伝わる。

良質な焔に水がしみ込むように、教えたことをすーっと吸収するの、で、二手、三手先を想定しながら指導にあたれます」。笠間さんにとっても、この大会は重要な意味を持つ。彼女を世界のトップに立つサービスマンへと導く、指導者としての力量。そしてさらに、日本を代表し、大会を俯瞰するエキスパートとして、厳正かつ有意義な審査・講評を行う審査員としての技量。プロ中のプロとして会場に立つために、彼に課せられた課題もまた大きいのだ。

カラフェを使つてのワインサービスを実践する笠間さんと今泉さんの所作を、美しい、と思う。ワインを垂らしたりこぼしたりせず、最高の味わいをサーブしようとするれば、必ず所作は優雅に、しかも無駄のないスピードを得る。ローストチキンのデクパージュにしても、同様だ。ゲストの目の前に立つ第3のシェフとして、チキンのおいしさを余さず美しくサーブする。そこにあるのは、訪れてくれたゲストへの真心。真心は、眼に見えるかたちで、我々を楽しませ

レストランサービス部門では、サーモンやフルーツのカット、カクテルの作り方といった基本的なテクニックの検証、カジュアルなビストロに本物のゲストを迎える対応力検証、バンケットサービス、そして、「ファイン・ダイニング」と呼ばれるグランメゾンを想定した正餐サービスが競われる。

# 上質なサービスは、美しい。 ワールド・スキルズ・ インターナショナルへの挑戦



**国際技能競技大会とは**  
 (WorldSkills International)

1950年にスペインの職業技能団が提唱したことから始まるこの大会は年々参加国を増やし、今年で42回目を迎える。41回大会(2011年・イギリス)では、情報ネットワーク施工、製造チームチャレンジ、メカトロニクス、CNC旋盤、CNCフライス盤、印刷、自動車板金、洋菓子製造、自動車工、ITネットワークシステム管理、クリエイティブモデリングの11職種で日本は金メダルに輝いた。レストランサービス部門へは、日本をはじめ、欧州、北米、南米、アジア、オーストラリアなど全世界から27名がエントリー。7月2〜7日までドイツ・ライプツィヒメッセで開催される。