



アゴだしと 椿油 でサクサク、つやつや 

福 ま ん 家

F U K U M A N Y A

まんぷくだより Vol.11

3/15 発行



FC オーナー様へのインタビュー

 今回のオーナー様 

佐世保白岳店

高宮 仁 様



佐世保白岳店

 福まん家開業までの経緯を教えてくださいませんか？

- A. 長年造船業を営んでいましたが、数年前より異業種を展開しなければと考えていました。昨年メインの取引先である大手造船所が新造船事業より撤退する意向を聞き、開業することを決断しました。

 福まん家の魅力・選んだ理由はどんなところですか

- A. 仕事で長崎や諫早を訪れた際、福まん家さんに行列ができており、興味をもったからです。いざ食べてみると大変美味しく、この仕事がしたいと感じました。開業の説明も本部にて大変親切にご説明いただいたのも、ぜひやってみたいという気持ちになった理由の1つです。

 開業について不安はありませんでしたか？

- A. 全くの異業種への挑戦なので、経営やスタッフ集め、店舗の建設など不安しかありませんでした(笑) しかし、本部の方々や周りの人達に大変お世話になり、やるしかないという強い決意も湧きました。

開業後に苦労されたことはありますか？

- A. オープン時に想定を遥かに上回る来店をいただき、不慣れなためお客様に大変ご迷惑をおかけしました。 1日中止まることなく稼働しましたが、電話にも出ることができないような状態でした。 また、全ての仕事が終わってから夜中まで翌日の仕込みをしていたので、倒れるかと思いましたが、人間は意外と強いもので倒れることはありませんでした(笑)

開業して、どんなところでやりがいを感じますか？

- A. やはり、お客様に「凄く美味しかったよ！」と言っていただけるのが一番のやりがいであり、喜びでもあります。 毎日来店してくださる方も何名かいますし、周りの企業の方々に「ここに福まん家さんができて、本当に嬉しいです」と言っていただくと、苦労して開業した甲斐があったと感じます。

経営をしていて面白いと思うのはどんなところですか？

- A. これまでの業種では直接お客様と触れ合う事がなかったので、色々なお客様に良いことや、悪いことも直にお話していただけるのは面白いです。 良いことはもっと喜んでもらおうと思いますし、悪いことは改善していかなければならないとダイレクトに伝わるのは初めての経験で、楽しいです。

今後の目標をお聞かせください。

- A. 地域に根差した経営を展開していきたいです。 本部の方々からも大変ご協力をいただいておりますし、福まん家の看板を汚さぬよう、1人でも多くのお客様に「美味しかったよ！」と言っていただける店舗を目指します。

新型コロナウイルスワクチンを接種しましょう

右のポスターを全店に配布しておりますので、店頭に掲示してください。
お客様が見える位置に掲示することで、売上向上にもつながります。なお、
こちらの証書は店舗スタッフの7割以上が摂取した場合に掲示するようにして
ください。



【重要】店舗巡回について

各オーナー様に代わり、本部より定期的に指導員が店舗巡回を行います。身だしなみや接客、
店内の環境、食材の管理及び調理法など、しっかりとマニュアル通りの運営が行われているか、
確認しに参ります。予告は致しませんので、店長やパート・アルバイトなどのスタッフにこの
旨を周知していただきますようお願いいたします。なお、確認・採点された内容はオーナー様に
報告いたします。

から揚げ検定証を配布しております

から揚げ検定証とは、本店契約をしている店舗を特級、本店契約以外の店舗を
1級として分け、福まん家FCとして問題なくから揚げを調理販売しているか
どうか、明確に示すためのものです。お届けしたものは額縁ごとお客様が
見える位置に掲示して頂くようお願いいたします。



食品の管理・販売には注意してください

手洗いの徹底・食材の適材適所などに注意しましょう。年末年始はアルバイト・パートなど、業務に
不慣れな人の出入りが増加します。引き続き、食中毒などには気を付けて下さい。