

沖縄の「食」を最高の思い出に！ テーマパークの舞台裏を現役社員が語る ～レストランホール担当編～

沖縄に誕生する新たなテーマパーク「JUNGLIA OKINAWA(ジャングリア沖縄)」では、オープンに向けて、一緒にパークを盛り上げてくれるスタッフを募集しています。今回は、レストランホール担当のお二人に、ジャングリア沖縄のレストランホールで働く魅力についてインタビューを行いました。



仲村 涼菜さん(写真左)

金本 将也さん(写真右)

Q1. 自己紹介をお願いします。

金本さん: 2024年4月に入社しました。以前は別のテーマパークで勤務したり居酒屋を経営していました。出身は大阪で、ジャングリア沖縄への転職をきっかけに沖縄に移住しました！

仲村さん: 2025年1月に入社しました。前職は製薬関連の仕事をしていたので未経験の業種への挑戦です！

Q2. ジャングリア沖縄で働くうと思ったきっかけは何ですか？

金本さん: 私は飲食関係で長く勤務していましたが、その中でも前職のテーマパークでの経験がとても楽しかったので、もう一度テーマパークで働きたいと思っていました。新しいことに挑戦したいという気持ちとジャングリア沖縄の「沖縄から日本の未来をつくる」という大義に惹かれました。

仲村さん: 私はジャングリア沖縄の発表会を見て、沖縄を発展させたいという思いに共感し、オープニングメンバーとしてこのプロジェクトに携わりたいと思い応募しました。

Q3. レストランホール担当の具体的な仕事内容や 入社後にまず行う業務はどのような内容ですか？

仲村さん: ジャングリア沖縄の中には、ワイルドバンケットやパノラマダイニング、スパ内にあるトロピカルオアシスなど、様々なレストランがあります。また、手軽に購入できるフードをパーク内で販売するフードカートが4つのエリアに分かれて展開されています。

私はワイルドバンケットというレストランの担当なのですが、どこのレストランホールも大まかな仕事内容は同じなので、ワイルドバンケットを例に説明させていただきます。レストランホールのお仕事は、具体的にはレジでの会計やお客様からのオーダーテイク、ドリンク作りや料理提供などのお仕事があります。入社後はまずオーダーテイクから始めて、最終的にはすべての業務がこなせるようにトレーニングを行います。パートナー社員の方は、現場のトレーニングに加えて、マニュアル作成や、教えるための心構えなどを研修で学び、アルバイトスタッフへのトレーニング準備を行います。

金本さん: フードカートは、レストランと同様、レジ会計やお客様からのオーダーテイク、ドリンク作り、包材への盛り付けなどを行います。また、フードカートの料理はセントラルキッチンで仕込みを行っているので、在庫状況を管理しながら、ロスなく美味しく提供できる量を隨時セントラルキッチンへ依頼し、完成したものを運搬する業務があります。あと、担当するのはパートナー社員のみですが、巡回というポジションがあります。それぞれのエリアでカート運営が円滑に進んでいるか管理するポジションですね。入社後はレストランと同じように簡単な業務から始めて、すべての業務が出来るように研修を受けてもらいます。



パノラマダイニング

ーレストラン間の異動はありますか？

仲村さん：基本的に店舗間の異動はありません。配属については、ご本人の適性を見て決定します。その後は、ポジションごとの仕事を覚えながら各レストランで必要なスキルを高めていきます。

金本さん：パーク内には12種類のフードカートがあるので、担当するカートは日ごとに変わります。カートでの仕事は屋外が中心ですが、トラックタイプのカートには冷房がついており、他はパラソルタイプのカートなので、日陰で作業ができるようになっています。

Q4. この仕事のやりがいは何ですか？

金本さん：ゲストとの関わりが多いポジションなのでゲストの方が喜んでいる顔を見れたり、コミュニケーションを取れることが一番楽しいと思います。

仲村さん：まだまだオペレーションをブラッシュアップできる状態なので、皆で意見を出し合い、お店を作り上げていく過程に参加できるのも、とても貴重な経験です。実際と同じ広さの模擬店舗を作り、そこでローフレを行なながらブラッシュアップのために役職に関係なく、全員で意見出しをしてより良いお店作りを目指しています！

金本さん：自分たちで作り上げたお店が繁盛し、ピークタイムを乗り越えた時の達成感は、何物にも代えがたいと思いますね。

一逆にこの仕事で大変だと思うことはありますか？

金本さん：立ち仕事なので、体力が必要かもしれません。また、カート担当は、セントラルキッチンから食材を運搬するために移動が多いので、そこは少し大変ですね。ただ、休憩はきちんとありますし、ずっと同じ役割を担当するのではなく、各レストラン・カートでローテーションしながら様々な仕事をするので、リフレッシュしながら働けると思います！

Q5. どんな人が向いていますか？

仲村さん：新しいことに対して「楽しそう！」と思える人、相手を尊重してコミュニケーションが取れる人、自分の可能性を信じることができる人が向いていると思います。

金本さん：テーマパークの最前線で仲間と連携を取りながらゲストを楽しませるポジションなので、人を楽しませることが好き、チームで取り組むことが好きという方は向いていると思います。ゲストとのコミュニケーションの取り方はイチから研修でお伝えするので、人見知りを克服したい、仕事を通して自分を変えたい、という方も大歓迎です！



?



仲村さん：私自身も前職は製薬関連の仕事でしたが、バックグラウンドも個性も違う人たちが、力を合わせて目標を達成しようという雰囲気があります。先輩社員が「どう思う？」と意見を聞いてくれるので、立場に関係なく、皆でより良いお店を作っていくという意識が高いです。

金本さん：経験がなくても、積極的に意見を取り入れてくれる雰囲気があるのは、とても良いと思います。全体会議のような場で必ず発言しなければいけないというわけではなく、意見を吸い上げようという雰囲気なので意見を反映しやすいのではないかなど思いますね。

Q7. これから応募を検討している人に向けてメッセージをお願いします。

仲村さん：レストランホール担当はチームで協力しながら、ゲストに最高の食体験を届けられる仕事です。少しでも「トキメキ」を感じた方は、ぜひチャレンジしてください！

金本さん：テーマパークの立ち上げを経験できるのは、今しかありません。レストランホール担当一つとっても様々な役割があるので、良い経験になると思いますし、スキルアップにもつながると思います。ぜひ私たちと一緒に、最高のレストラン、最高のチームを創り上げましょう！

JUNGLIAでは、オープニングスタッフとして、パークと一緒に創り上げていく仲間を募集しています。新しいことにチャレンジしたい方、成長を実感したい方、そしてゲストの笑顔を創りたい方、ぜひジャングリアあなたの力を発揮してみませんか？