

じゃがいもの お好み焼き

中央工科デザイン専門学校
牙猫(がびょう)



これは私の大好きな節約料理です。
節約ポイントは、我が家では普通なら豚肉やベーコンなどを使うところにじゃがいもを使います。

●作り方●

- ①じゃがいもを短冊切りにする。
- ②切ったじゃがいもにラップをかけ、柔らかくなるまで電子レンジであたためる。
- ③お好み焼き粉、水、卵、キャベツを混ぜて生地をつくる。
- ④生地を焼きながら、じゃがいもをのせる。
- ⑤下側が焼けたら裏返して両面焼く。
- ⑥中まで焼ければ出来上がり♪

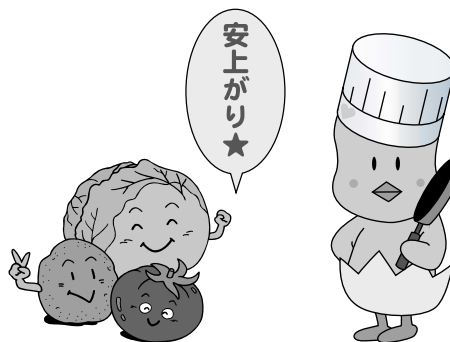
●ポイント●

1, 2 をしておかないと焼き上がった時にじゃがいもが固いです。
ぜひ、親子で作ってみて下さい！

◆おいしいキャベツの見分け方◆

春キャベツ ・光沢があり濃い緑色
・芯の切り口が五百円玉くらい大きさ
・横長の楕円形
・カットを見分ける時は内側の黄色い部分が広いもの

冬キャベツ ・表面が紫色を帯びているもの



お客様満足とは？



ドットドット
ATELIER 2,23 高崎店
〒370-0052 高崎市菅谷町1243-10(旧群馬町)
tel 027-373-9330
月曜定休、予約優先制
営業時間 10:00-20:00(日曜・祝日10:00-18:00)

みなさんは、どんなお店に行くと「またいこう！」と思いますか？また、どんなことをしてもらえると、お店の「ファン」になりますか？

これは今、私の働く美容業界はもちろん、「お客様」のいる仕事全てのテーマだと思えます。

「あたりまえ」のことをきっちりしてもらおう、それはもちろんですが、それだけでは2度3度と通う「ファン」にはなりませんよね。

では、何が…？

私は「期待以上」と考えます。

期待以上…叶える側は難しいですよ…。

お客様の「言う」通りのことをするのならばわかりやすいのですが、「期待以上」とは、お客様の「声に出さないWANT」を叶えることです。

身近な人の「WANT」ですら、知るの難しい。お客様の「実は欲しい」と思っていることを知るには、お客様をよく見なければなりません。言葉に隠れているヒントを聴きとらなければなりません。目が離せません。真剣です。忙しいです。

濡れた自転車を拭いたり、疲れた手をマッサージしたり、ヘアセットのデザインを描いたり。待ちくたびれたお子様の遊び相手をしたり。傘をさしてあげたり。

マニュアル通りではない、一人ひとりの「ほしい」にこたえる、「あなただけへのサービス」「唯一のサービス」それがかなった時、人は感動し、満足し、「ありがとう」を言ってくださる。「また行こう」と思ってもらえる。「ありがとう」という言葉をいただくことは、お客様の「WANT」を叶えたという自分へのごほうびです。

「ありがとう」の言葉をいただくために取り組んでいます。

斎藤 絵里



「あなただけのサービス」
「あなただけのスタイル」
を大切にしています。