

# 食育ソムリエコーナー

☆☆☆☆☆ 今摺り米はいかが？ ☆☆☆☆☆

しよいか〜ご千葉店 食育ソムリエ：林 訓子

こんにちは。この頃急に寒くなりました。

道路沿いの銀杏の葉もだいぶ色づいてきましたが、皆様体調を崩したりはしていませんか？

来たる寒さに備えて、おいしい秋を堪能しつつ肉布団を着実に着込んでいる、サービスカウンターの林です。

皆様とはお米コーナーや宅配便、包装等でお会いしていると思います。

お客様といろいろな話ができて、主婦として・ソムリエとして勉強をさせていただいております。

さて、今日は自分の仕事場のサービスカウンターを皆様にもちょっと紹介させていただこうと思います。

一日の流れは、

① 客注品の確認	② 精米準備	③ 資材の確認	④ 売り場の チェック	⑤ 朝礼	⑥ 開 店 一 日	⑦ 閉店 ホッ
未入荷品の 連絡 (事務担当へ 引き継ぎ)  入荷品の 商品確認	注文用紙 等の補充  機材類のス イッチ	宅配用品の 準備  包装用紙の 補充	情報ボードや サッカー台 備品の チェック	9:20	・お米精米 ・客注品の受注 ・宅急便受付 ・商品包装 ・ラッピング ・店内放送 ・ソフトクリームもあるのよ	18:00

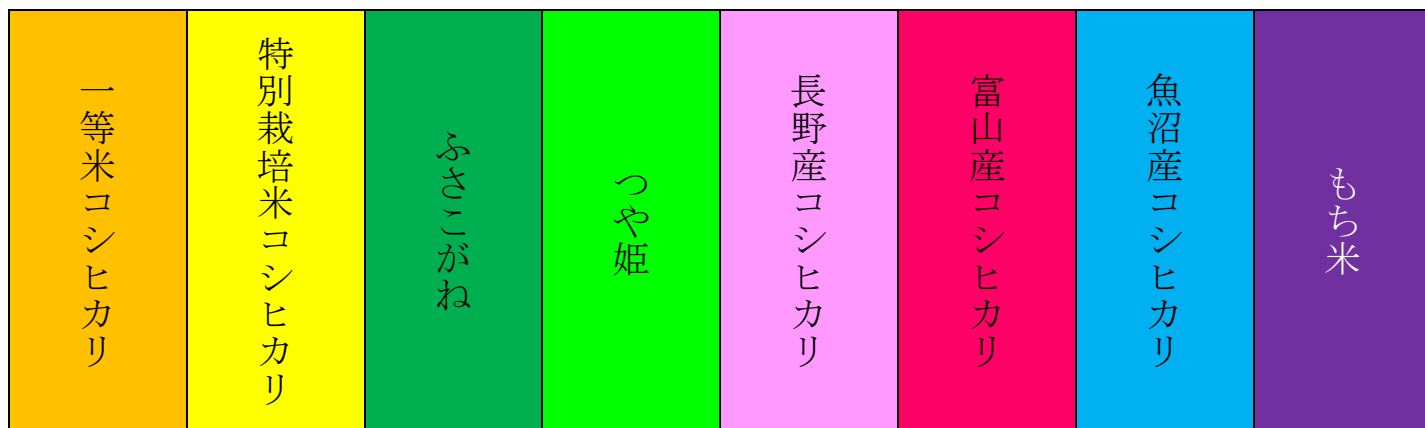


こちらがサービスカウンターです。  
ここでお米も販売しております。

精米機を使って玄米から精米します。  
右が玄米 左が精米済みのお米です。



そこでお米の宣伝を。



8種類あります。好きな精米を選んでネ。無洗米～分付き米までできます！  
どれもオススメ「新米」も入荷中です。

一日が忙しくてあっという間に終わってしまいます。気づけばもう今年は8周年祭です。  
準備万端整えて、お客様をお迎えしたいと思います。

# いらっしやいませー！

お米の食味詳細は  
お気軽に聞いてね！

