

## 今月のおもてなし小話

### 否定語は使わない

仕事でも人生でも成功できるかどうかは、日頃、どんな言葉を多く使っているかで判定できるといわれています。成功する人は肯定語を多く使い、失敗する人は否定語を多く使っているということです。肯定語は前向き語ともいわれ、「できます」「楽です」「やさしい」「わかります」などです。否定語は後向き語ともいわれ「できません」「苦しいです」「難しいです」「わかりません」などです。肯定語でなく否定語を多く使うと成功しないのは2つの理由からです。一つは、自分の能力を十分に発揮できないことです。私たちの脳は自分の発する言葉に影響を受け、そして行動します。「できない」と考えるとできないことを考えるのです。「疲れた」と思うと元気で疲れを感じるのです。反対に肯定語で「できる」というと、できることを考え、できることをするので、成功することができるのです。もう一つは、相手の能力を減退し、気分を悪くすることです。たとえば、お客さまに否定語の「無理です」「できません」といったら、商品は買ってもらえませぬし、下手すると二度と利用してくれなくなりませぬ。

否定語はお客さまを増やす言葉ではなく減らす言葉でもあるのです。

## 沁みる話

### 「ありがとう」

大きな声ではいいにくいことだけど、駅のトイレで、「清掃中」なのに、待ちきれないで入ってしまうこともある。掃除をしているかたに恐縮しながらすませたあと、「清掃中にすみませぬ。ありがとうございました」と、礼をいうのを忘れないようにしている。すると、「ありがとうございました」と返礼されて、かえって恐縮してしまうことがある。「行ってらっしゃいませ」といわれて、あわてたこともある。どの場面でも、ほとんどは年配の婦人だ。「ありがとうございました」だけでは、あいすまないような気分だけれど、「ありがとう」はいいことばだ。

## お知らせ

- ◆ステーキホルダーの期待に応える  
雇用管理基本スキル研修  
平成26年10月23日(木)
- ◆管理職自らが実践し、部下を育てる  
コミュニケーションの基本  
平成26年10月30日(木)
- ◆中堅社員パワーアップ研修Ⅲ  
問題解決力編  
平成26年11月27日(木)

お申込み

TEL

092-432-0244

web

<http://www.mak24.biz>

## りえのお手軽レシピ

### れんこんつくねの照り焼き



#### 材料 (4人分)

れんこん	2~3節
ごぼう	1/3本
○かつおだし顆粒	小さじ1/2
○塩	小さじ1/8
○こしょう	少々
○片栗粉	小さじ2
ごま油	適量
◆しょうゆ	大さじ1
◆砂糖	大さじ1
◆みりん	大さじ1

お肉を使っていないのにまるでつくね!ヘルシーです☆

#### 作り方

- 1 れんこんは皮をむいてすりおろす。ごぼうはみじん切りにして耐熱容器に入れて、電子レンジで1分加熱する
- 2 すりおろしたれんこん、ごぼう、○をよく混ぜる
- 3 まるめて、つくねの形に整える。れんこんの水分が多く感じられるかもしれませんが、焼くとしっかり固まるので大丈夫!
- 4 フライパンにごま油を温めて、焼き色がつくまでしばらくは動かさず、ふたをして中火で焼く
- 5 焼き色がついたら裏返して、同様に中火で焼く
- 6 両面においしいそうな焼き色がついたら、合わせておいた◆をフライパンに流し入れて、照りができるまで煮詰めませぬ。

照り焼き風だけでなく、塩+レモン汁、大根おろし+ポン酢もGood!!