

今月のおもてなし小話

業績が分かる電話の声

ある営業マンの方が面白いことを言っていました。お得意先に電話をして、それを受けた人の最初の声で、その会社の営業状態が分かるというものです。明るく爽やかな好感のもてる声だと営業成績はよく、暗く沈んでいたり気のない声だと営業成績はよくないのです。

明るく爽やかな声は、いくら美声の持ち主でも自然には出ません。意識しないと出ないのです。感謝の気持ちを持ち、感じよく応対しようという意識があるかどうかです。

実際に試してみると分かります。感謝の気持ちで受けた場合と、面倒臭いなという気持ちで受けた場合では声は大きく変わり、しかもその気持ちは声になって相手に伝わるのです。

また、明るく爽やかな好感のもてる声は職場の雰囲気にも影響を受けます。職場の人間関係がよくなくギクシャクしては、よい声を出そうと思っても出ません。好感の持てる声は、個人の健康状態から、お客さま意識、それに職場の雰囲気によって作られるということで、それはそのまま会社の繁栄のバロメーターにもなるのです。

私たちの電話の声はどうでしょうか。

沁みる話

師走の鳥居で

さいたま市にある武蔵一宮の氷川神社に詣でたとき、本殿で手をあわせてから帰途につくため、鳥居をくぐろうとした。そのとき、ちょっと前を歩いてきた若い二人の女性が立ち止まって、クルリとふりむくと本殿の方向にいていねいに一礼して去っていった。

ぼくもいささかあわててふりむいて、一礼した。境内を去るときのあいさつだ。

巨大なケヤキなどがそびえる、真っ直ぐに2キロも続く壮大な参道をぼくは、礼儀正しい二人のずっとうしろを、ゆっくりと歩いた。

お爺さんが若者に教えられるの図が、自分ながらおかしく、いい気分だった。ああ！もうすぐ初詣だ。

本年は格別のお引き立てを賜り、有難く厚く御礼申し上げます。

来る年も変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願ひ申し上げます。

年末ご多忙の折ではございますが、お身体に気をつけて良き新年をお迎えください。

お申込み

TEL **092-432-0244**
web <http://www.mak24.biz>

りえのお手軽レシピ

フライパンで簡単！ ローストビーフ



材料（4人分）

牛もも塊肉 700g
塩 小さじ1
サラダ油 大さじ2
タイム（またはローリエなどのハーブ） 適量

●赤ワイン 100ml
●しょうゆ 大さじ3
●ハチミツ 大さじ2
●酢 大さじ1

作り方

1 牛肉を冷蔵庫から出して、常温で30分置き、塩を全面にふってザラザラがなくなるまでよくすり込む。
2 余分な水分をキッチンペーパー等でふき取り、フライパンにサラダ油を中火で熱し、タイムを入れて5~6分かけて全面に焼き色を付ける。

（タイムはローリエなど他のハーブでもOK）
3 フタをして10分ほど、弱火で蒸し焼きにする。途中、何度か返す。

4 取り出した肉をアルミ箔で包み、粗熱が取れるまで30分ほどおく

5 油とタイムが残ったフライパンに、●を加え、中火で5分ほど煮立てる。

（だいたい半量になって少しとろみが出てきたらOK！）
6 粗熱が取れた肉を取り出して薄くスライスし、ソースを添えて出来上がり！

♡ サラダ、サンドイッチ、丼、お寿司 ♡

アイデア次第で簡単アレンジ！！