

報道・メディア関係各位

2018/1/7(日)、松井産業の新春お客様感謝祭で ホスピタリティ検定3級の合格社員30数名がおもてなし

松井産業株式会社(本社：埼玉県三郷市、代表取締役社長：松井宏之)は、2018年1月7日(日)10:00~15:00に、本社敷地(三郷市彦成1-1)にて「新春お客様感謝祭」を開催します。(下の写真2点:前年までの開催風景)

新春から例年以上に「おもてなしの心」を発揮し、お客様に接することができるよう、ホスピタリティ検定3級に合格したばかりの30名以上の社員が、接客に当たります。



1. なぜ、ホスピタリティ検定を？

ホスピタリティ検定は、日本ホスピタリティ検定協会(所在地：東京都新宿区、会長：吉田良司)が主催する資格検定です。2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けた「おもてなし」の日本文化、企業でのCS(顧客満足)向上への取り組み等により、この資格への注目が高まっています。

さて、松井産業の本社では、1月の新春お客様感謝祭、5月の掘り出し市、8月の親子工作祭り、年3回のイベントを、全社員の力を合わせて毎年開催しています。社員にとっても、日常業務を離れた大勢の方との接客体験であり、“気づき”と“学び”の場でもあります。

これらの行事は30年以上続けておりますが、ここで初心に立ち返り、会社として「おもてなしの心」を更に向上させたいと思い至りました。

そこで松井産業では全社員が、去る2017年10月にホスピタリティ検定3級を受験し、うち約8割に当たる30名以上が合格しました。これを機にもう一度、新鮮な目で、「イベントでのおもてなし」を見直すことが、全社員受験の目的です。

松井産業には『新しいことを始めるには、まず資格取得から』という習慣があります。

その筆頭である代表取締役の松井孝司は、現在 115 種類の資格を取得しており、ユニークな勉強好きの人物像として、取材を受けることもあります。

松井孝司は「まず全社員がホスピタリティ 3 級に合格し、次にパート・アルバイトを含む全従業員（約 130 名）にそれを上げていき、その先はホスピタリティ 2 級に挑戦する人財を増やしていく。」と今後の構想を語っています。

2. 「新春お客様感謝祭」の見どころは？

当日、松井産業 本社敷地のステージ周辺では、正月らしくはしご乗り（木遣り）、早食い競争、ガラポン抽選会、バルーンアート、金魚すくい等が楽しめます。

「M 級グルメ大会」と題した飲食の模擬店では、焼き鳥、豚汁、甘酒、焼きそば、おしるこ、焼餅、フランクフルト、焼き芋等を手づくりで調理し、無料で提供します。これらを三郷市／松井産業の M を取って「M 級グルメ」と称します。

「リフォーム館」と呼ばれる屋内では、お子様が喜ぶボルダリング、雲梯（うんてい）の体験、ご年配の方には酸素カプセル、天然鉱石足湯をご体験いただきます。

今年初めての試みは、「マグカップ作り」のワークショップです。お客様がスマートフォン等にお持ちになっている画像（ご家族、ペット、旅先や結婚式の記念など）を加工して、マグカップに焼き付け、お持ち帰りいただけます。

例年では、当日 10:00 の開始直後から、400～500 名のお客様が、本社の内外をびっしりと埋め尽くす光景が生まれます。

この混雑した状況の中で、松井産業の全従業員と、お取引先からの応援スタッフが、どのようにホスピタリティ精神を発揮し、ご来場者におもてなしとご満足をお届けできるのか、そこが最大の見どころになるだろうと予想しております。



前年の早食い競争：プリンを早食いする子供たち



「マグカップ作り」ワークショップの制作見本

◆ このニュースリリースに関するお問い合わせ先 ◆

松井産業株式会社 広報室（広報担当：大山 雅史 携帯：090-9380-4740）

本社所在地：〒341-0003 埼玉県三郷市彦成 1-1

TEL：048-957-3211（水曜日定休） FAX：048-959-2818

e-mail：kouhou@matsui-sangyou.co.jp

コーポレートサイト：<http://sumo-saitama.jp/>

