

世界一のおもてなし

メートル ドテル

「クープ・ジョルジュ・パティスト」 サービス世界コンクール 優勝

宮崎 辰



- 1996年 フランス校へ進学
- 1997年 東京国分寺「シェ ジョルジュ・マルソー」に入社
- 1999年 東京 芝「クレセント」(ミシュラン2ツ星) 入社
- 2000年 23歳で日本ソムリエ協会認定ソムリエ
- 2001年 六本木「グランドハイアット東京」開業に携わる。フレンチキッチン所属 チームリーダーとして海外のVIPを接待する
- 2004年 東京銀座「オストラル」にメートル・ドテルとして入社
- 2005年 東京青山「ピエール・ガニエール東京」にメートル・ドテルとして入社
- 2006年 第12回メートルドセルヴィス杯 初出場で準優勝 (29歳)
- 2008年 第13回メートルドセルヴィス杯 3位 (31歳)
- 2010年 東京恵比寿「ガストロノミー ジョエル ロブション」にメートル・ドテルとして入社。
- 2010年 第14回メートルドセルヴィス杯 優勝 (33歳)
- 2012年 「クープ・ジョルジュ・パティスト」 サービス世界コンクール東京大会 優勝
- 2013年 NHK総合テレビ「プロフェッショナル 仕事の流儀」出演
- 2017年 「シャトーレストラン ジョエル ロブション」 退社
辻調理師専門学校グループ 非常勤講師就任
Fantagista21を設立
- 2018年 フランス料理文化センター サービス講師
現在、ミシュラン星付きレストランにてメートルドテルとして勤務。
サービス普及活動や企業研修 講演、メートルドテル業発展の為に活動中。



サービスマンは、本場フランスではシェフと肩を並べる高度な技能を求められる専門職で、「メートル・ドテル」と称される。宮崎氏は、メートル・ドテルの腕を競う世界大会で、日本人初の世界一となった。東京・恵比寿の三ツ星フレンチレストランでサービス部門の責任者のひとりを務める宮崎氏。最高級の料理や飲み物、設備を提供することで、100%の満足は実現できて当たり前。あらゆるテクニックを駆使して極上の空間を演出し、100%以上の満足を追求していくことが、サービスマンにとってもっとも大切である。

■ 講演内容

「世界一のおもてなし ～サービスの本質～」

テクニックなくして優れたサービスはできませんが、それに加えて「出会い」に感謝し、大切にすることが必要です。お客様のために、と心から思う気持ちが最高のサービスにつながるのです。テクニックの習得に努めることは良いことですが、何のためのテクニックなのか、その本質をお話いたします。

「サービスで求められる絶妙な接客術」

レストランのサービスにおいて会話はとても重要です。しかし、場合によっては、お客様と話さないこともサービスです。お客様がどのような方なのか、どのような状況なのかを観察し、推理する必要があります。お客様が楽しみたいことを最大限実現するために、観察・推理力から、会話の組み立て方、立ち振る舞い、言葉遣い、タイミングなどの絶妙な接客術をお話いたします。

「世界一のサービスマンになるために ～練習は裏切らない～」

世界一のサービスマンになるまでの道のりは険しく、多くの挫折を経験しました。壁を乗り越えるために必要なものは、「練習」しかありません。私は、世界一という目標のために、誰よりも練習をしてきたという自信がありました。練習は裏切りませんし、誰にでもできます。やるかやらないかです。世界一になった今だから話せる経験談をお話いたします。

■ 実績

三越伊勢丹ヒューマンソリューションズ/LUMINE/サンマルクホールディングス/みずほ銀行/静岡銀行/資生堂/スズキ/ソニー生命/三井生命保険/岡三証券/クラブツーリズム/びゅうトラベルサービス/JA/東日本旅客鉄道/ 鉄道会館/東京ガス/モルガン・スタンレー証券/HERMES/アクタス/慶應MCC夕学五十講/各団体/各青年会議所/各商工会議所/自治体/病院他多数

■ 書籍情報



株式会社シーレイズ Tel: 03-6412-8297 Mail: info@c-rays.co.jp

～あなたの人生に“キッカケ”を。プロフェッショナルの声を届けます～