

2015年6月1日(月曜日)の読売新聞に ベトナム研修生について紹介されました



ベトナムの3人

製パン技術と

おもてなし

那須塩原市のパン製造販売業「パン・アキモト」で、ベトナム人3人が製パン技術や日本式おもてなしの研修を受けている。同国第3の都市・ダナン市で日本風のパン店を開業する現地合弁会社の社長らで、11日の帰国を前にパン・アキモトの店舗で、感謝のベトナム祭りを開いた。1号店は7月末にも開店する。

3人は3月20日に来日。同社の工場と店舗で、秋元義彦社長の(62)らから製パン技術の基礎と接客について学んでいる。フォン・オイン・ファイさん(24)は「日本の店は清潔で、パ
ンもおいしくてきれい。店員はお客様に大きい声であいさつしている」と母国との違いに感心した様子。ファミ・ティ・ハ

ただいま那須塩原で研修中

インさん(23)は「ベトナムの店でも、お客様に日本語で『いらっしゃいませ』『ありがとうございます』『ごいさつしたい』と話した。

パン店は同社などとの合弁会社で運営する。社長で1号店の店長になるグエン・レ・ブ・ユイさん(30)は「日本で学んだ製パン技術でおいしいパンだけでなく、笑顔とあいさつも提供していきたい」という。店名は「ごちそうさま」から取った「ごちパン」に決めた。開店前2週間は試食を兼ねて無料で提供する。パン・アキモトでは、開店後は日本人スタッフが定期的に出向き、製造技術と接客を指導する。

5月29～31日に開いたベトナム祭りでは、フランスパンに、調理した野菜と肉をはさんだベトナム風パン「バインミー」を販売。ファイさんとハインさんは民族服のアオサイと、竹で編んだ日傘姿で接客し、米粉うどん「フォー」を無料で振る舞った。

家族で訪れた同市大原間、岩淵咲子さん(31)は「ベトナム人が作っただけに、ほかの店で食べたフォーよりおいしい」と喜んでいました。

同社では今秋から、同国でパン店開業を目指す青年3人を実習生として1～3年間雇用する計画だ。

▲
お客にベトナム料理「フォー」をサービスするユイさん(右)とファイさん(30日、那須塩原市東小屋で)