

TAKE FREE

1 Hikari Food Service Group
2015 No.1
無料

推しスタ投票 結果発表

社員
投票結果



長谷川 冨佳
121票



2位
菊池 晃司
102票



3位
江川 将崇
89票

立呑宣言 2015

さあ、立呑みましょう!!

アルバイト
投票結果



宮前 亮介
70票



2位
猪狩 あかね
58票



3位
柄木田 はるな
29票



あなたが推す
従業員【推しスタ】1人を投票して
『その日限定のクーポン』をGET!!

ログイン画面へアクセス!

「QRコード」にて読み取りアクセス、又は
「Web」にてキーワード検索をしてください。

推しスタ 大黒 検索

QRコード



Mixt
LINE

2015 No.1
TAKE FREE

発行人：光フードサービス株式会社
住 所：〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目6-7 ラスター伏見4F

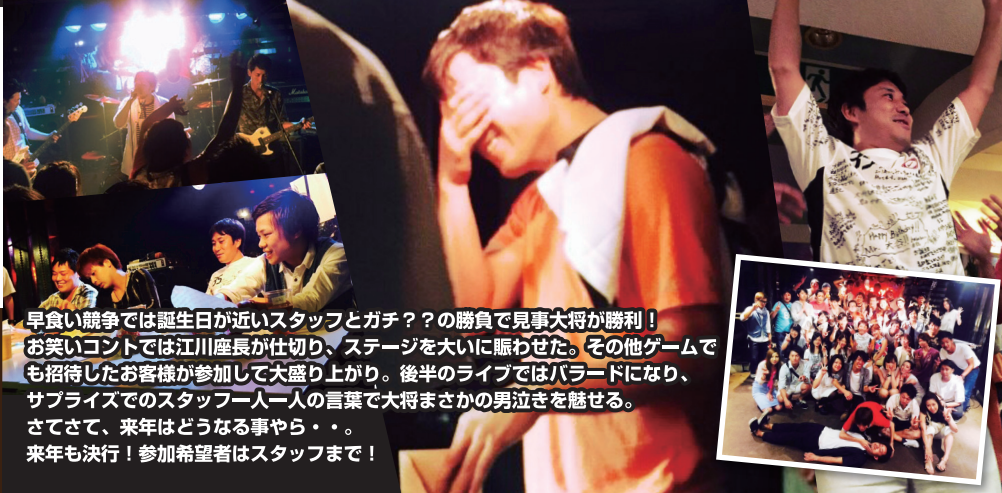
TEL:052-204-8055 FAX:052-204-8056

ライブ から始まり 早食い競争 コント 等々 大盛り上りの2時間半!

光フードサービス株式会社 総大将「大谷光徳」の

Birthdayイベントを決行!

ライブでは現役のミュージシャンを加えてスタッフが Mr.childrenを披露



早食い競争では誕生日に近いスタッフとガチ??の勝負で見事大将が勝利!
お笑いコントでは江川座長が仕切り、ステージを大いに賑わせた。その他ゲームでも招待したお客様が参加して大盛り上がり。後半のライブではバラードになり、サプライズでのスタッフ一人一人の言葉で大将まさかの男泣きを魅せる。さてさて、来年はどうなる事やら・・・
来年も決行! 参加希望者はスタッフまで!

名古屋立ち飲み居酒屋 Hikari Food Service Group

<p>Daikoku</p> <p>立呑み 焼きとん</p> <p>大黒</p> <p>栄3丁目、住吉通りの角に位置する大黒の創業店、住吉店。→名古屋市内に全6店舗展開している。</p>	<p>名古屋・栄・大須・金山</p> <p>名駅西口店 名古屋市中村区椿町8-6 TEL 052-453-3077 営業時間 17:00~24:00 休業日 年中無休</p> <p>堀内店 名古屋市中村区名駅3-25-9 堀内ビルB1F TEL 052-563-1141 営業時間 ランチ11:30~14:00 17:00~23:00 休業日 年中無休</p> <p>住吉店 名古屋市中区栄3-10-11 サントウビル1F TEL 052-251-3130 営業時間 17:00~翌2:00 休業日 年中無休</p> <p>大須店 名古屋市中区大須3-30-32 TEL 052-243-8210 営業時間 11:00~23:00 休業日 年中無休</p> <p>金山店 名古屋市中区熱田区金山町1-3-6 ブリッジビル1F TEL 052-683-5375 営業時間 15:00~24:00 休業日 年中無休</p>
<p>Uotsubaki</p> <p>海鮮系居酒屋</p> <p>魚 椿</p> <p>名古屋市中村区椿町8-6 TEL 052-453-8555 営業時間 15:00~24:00 休業日 不定休</p>	<p>名古屋駅</p> <p>Shiina bokujo</p> <p>八千代黒牛専門の焼肉立呑み居酒屋</p> <p>椎名牧場</p> <p>名古屋市中区栄1-6-7 TEL 052-204-8113 営業時間 15:00~23:30 休業日 年中無休</p>

赤身と脂身のバラ肉を焼いて、お肉の旨さを堪能してください。お肉の旨さを堪能してください。

今月のPICK UP This Month's Pick up.

串焼き 190円～ 串焼き5本盛合せ 590円 生490円 レト口な雰囲気楽しい空間!



1 新・名古屋名物「台湾肉巻き串」食べられるのは大黒だけ! 当店オリジナルの名古屋名物は1日限定のメニュー。2 毎日いいところだけを組み合わせました串焼き5本盛り。3 今月のオススメ! 名古屋の味噌おでん! おまかせ3種は350円。



立呑み 焼きとん
大黒

名駅・栄・大須、金山に6店舗展開している「大黒」。気軽に立ち寄れるアットホームな立ち飲み屋。どこの店舗もおいしい串焼き、品質の高い生ビール、ハイボール、个性的な店員、どれをとっても文句なしの店舗に仕上がっています。今月から味噌おでんがランドメニューに追加!

旬な食材を活かした天ぷら、鮮度抜群のお刺身がお値打ちに堪能できる。



1 今月のピックアップ。2 オーダーが入ってから天ぷらを揚げる。3 2Fはゆっくり座って飲むことができる。



海鮮系居酒屋
魚橋

旬な食材を活かした天ぷら、毎日仕入れ鮮度抜群のお刺身がお値打ちに堪能できる海鮮居酒屋「魚橋」。1Fは立呑みスタイルで、2Fは少人数で呑めるテーブル席がある。150分飲み放題付きの魚橋満腹コースがおすすめ。日本酒は190円より提供している。

立ち食いカウンターで新焼肉スタイル。千葉県椎名牧場より直送の国産牛。



1 本日の八千代黒牛/七種盛合せ。2 売れ筋NO.2のすじ肉の塩煮込み。3 掘りこたつ個室あり。(10名~16名様用)



八千代黒牛専門の焼肉・立呑み居酒屋
椎名牧場

赤身と脂身のバランスがよい肉を指して飼育された椎名牧場より直送された八千代黒牛を使用。自慢の逸品料理のすじ肉の塩煮込み・ゆでタンなど、八千代黒牛を堪能出来るのがいい。立ち呑みしながら美味しいところをちよつとずつ楽しむ。



Mit

HIKARI FOOD SERVICE GROUP
I want to meet as many smiles and laughter as possible.

「二つ二つの
出会いが物語を
作ってくれる。」



staff #001

大黒 笹島店 店長

菊池 晃司

Kikuchi Koji

1985年7月4日生まれ。A型。岩手県出身。2012年に入社。今年の春過ぎ迄名駅西口店の店長として在籍し、月の過去最高来客数と最高売上を叩き出した。現在は笹島店の店長として2店舗過去最高記録樹立を目指す。

自分でゴールを定め
それに向け走り出す。

私がかこへ来た理由は、率直に言うところ独立したいが為の勉強と修行の為です。27歳で転職という事でかなりの勇気と決意を必要としましたが、この会社を見つけた時に「ビビッと来ましたね。」(笑)
入社当時から自分でゴールを定め、それに向け走り出す。ゴールしたらその振り返りをし、また新たなゴールを作り走り出す。自ら目標設定を出来る良い環境だと感じています。入社して3年経ちましたが自分でも自分の成長を感じ、これからも成長出来るだろうと確信しております。今現在店長職ですが、責任感が持てる良い経験です。店舗で働いていると年間3万人のお客様と出会えます。そのお客様と知り合う事でお客様の変化が分かるんです。大学を卒業した、単身赴任が決まった、結婚した等々。その様々な出来事の一部に私達がいます。「二期一会」という言葉があるように「二つ二つの出会いが物語を作ってくれる事に心底感動致しますね。」

菊池 晃司

Profile
出勤店舗 大黒 笹島店 店長
生年月日 1985年7月4日
血液型 A型
趣味 サッカー、スノーボード
特技 車軽整備、掃除
アクシヨン、SF全般
好きな映画 特にマープルヒーロー系