

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新人、豆次郎が一日体験修行。お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。

# 新連載

どこでもいきますっ！  
なんでもやりますっ！



## 豆次郎の バリ島修行道

第一道  
福太郎 パラディソ店

今回は、日本食レストランの老舗「福太郎」のパラディソ店で修行。クタ・パラディソ・ホテルの地下1階にございます。

### いきなり掃除三連発



### ごあいさつ

まず最初に、社長にごあいさつ。ファースト・インプレッションが肝心なので、客室乗務員のような角度で深々と。ちょっと怖そうな社長ですが、笑顔のステキな優しい方で一安心。

福太郎パラディソ店にやってきました。どんな修行が待ち構えているのかドキドキです！



制服の福太郎Tシャツに着替えてさっそく修行開始！開店時間までに毎朝必ず、隅から隅までピカピカになるまで掃除をするというので、フロアの掃除機がけ、ガラス拭き、寿司カウンター磨きをお手伝い。豆次郎いきなり汗だくです。

### フロアで接客修行



さてランチタイム。フロアスタッフ用の制服に着替えて、お運びをさせていただきました。商いの基本は「笑顔」。持てる限りの力を尽くしましたが、やはりスタッフの方たちの心からの笑顔にはかないません。

お次は寿司職人の制服に着替え、寿司カウンターでカリフォルニアロール修行。師匠の指示を受けながら巻いて巻いて。巻き寿司なぞ作ったことがないので顔がこわばっているのがおわかりでしょうか。



### 寿司修行

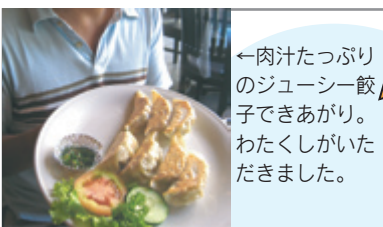


左 / 豆次郎作、右 / 師匠作。わたくしのは、端がごはんだけになってしまいました。失敗したのでわたくしがいただきます。

### 昼休憩そしてふれあい



一息ついたので、ちょっと遅めの昼休憩。本日の賄いご飯はアヤム・ララバン（フライド・チキンと生野菜）。スタッフとおしゃべりしながら食べるご飯はとても美味しかった～！



←肉汁たっぷりのジューシー餃子できあがり。わたくしがいただきます。

### 餃子修行

→包み作業。師匠のようにはなかなかできません。



↑最後は餃子修行。師匠のお手伝いをしながらプロの技術を拝見。



### 賄いご飯

←そろそろスタッフ用の賄いご飯を作ります。師匠の指示を受けながら、鶏肉の仕込み修行。食品に触る時は必ず手袋をします、衛生第一！

↓次は厨房の制服へ変身。ちょいとお疲れ豆次郎。



### 福太郎 パラディソ店 (日本食レストラン)

Jl. Kartika Plaza, Kuta Paradiso Hotel B1, Kuta  
クタ・パラディソ・ホテル地下1階  
Tel / 761414  
Open / 09:00~24:00 (ラストオーダー 23:30)



福太郎のスタッフはみんな仲良しで、和気あいあいと楽しそうに働いている姿が実に印象的でした。福太郎様、ご指導ありがとうございました！

お客様に喜んでいただけること。それが私たちの喜びなんです。

日本人スタッフ 千葉さん

