

九州初の入賞！ フリーランサーとしては史上初！！ 第26回全国技能グランプリ「レストランサービス部門」 OFFICE GO SEE 寺井剛史が第3位に入賞しました



鴨のデクパージュ（丸1羽を取分け）



炎のデザート、クレープシュゼット

熟練技能者が日本一を競い合う『技能グランプリ』（技能五輪の上級大会）が3月4日から7日まで千葉県の幕張メッセを中心に行われ、レストランサービス部門にて福岡県代表の OFFICE GO SEE 寺井剛史（テライ ヅシ）が3位に入賞いたしました

関東、関西以外からの3位入賞は初めてのことで、1位ホテルニューオータニのトゥールダルジャン、2位帝国ホテルのレ・セゾン、という名だたるレストランの方々が入賞を占め、入賞者はもちろん参加者も大手ホテルやレストランの従業員という中、個人参戦での入賞という快挙を果たしました

今後は今回手に入れられなかった優勝を目標に、より一層の努力を重ねるとともに、一人でも多くのお客様に感動を与えられるサービスを提供できるように、九州山口のより多くのレストランのサービス向上のお手伝いと、若手サービスマンの育成を行ってまいります

【寺井剛史プロフィールと OFFICE GO SEE 事業概要】

全国でも珍しいデリバリーソムリエとして開業（Web上では日本初）。北九州を中心にレストラン、百貨店、スーパー、酒屋のコンサルティングを行う。コンサル内容はワインに留まらず、接客・サービスを中心とした従業員指導や戦略提案までに及ぶ。専門学校では、販売やマナー、経営に関する授業を行う

（日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ／1級レストランサービス技能士（国家資格）／テーブルマナー認定講師／2級販売士）

1976年 北九州市小倉生まれ

2004年 広島のホテル勤務の後、地元北九州市にて独立開業。略語のデリソムは登録商標

2008年～ 日本初のインターネットによるワインリスト作成代行サービスを開始

2010年～ 日本初のプレゼント専門のネットワインショップ「プレゼントワインショップ」をプレオープン

現在～ プレゼントワインショップ <http://present-wine-shop.derisomu.com> の本格展開の準備中

現在～ 若手サービスマンへ技術を還元できるチャンスを模索中

【OFFICE GO SEE 活動理念】

「フランス料理やワインそのものだけでなく、それを味わう空間・雰囲気をもっと身近に感じてもらう」

「サービス業の地位の確立」

「コンサルで指導したり、学校で教える人の人生にとって、少しでもよい方向へ導くスパイスでありたい」

◆お問い合わせ先◆

OFFICE GO SEE 代表 寺井 剛史

福岡県北九州市小倉北区中津口 1-1-41-701

Mobile : 090-6403-9419 Tel : 093-234-5454 FAX : 093-533-4255

E-mail : terai-gosee@derisomu.com

Web : <http://derisomu.com>