

ELLCY STARS★ ~スタッフが築き上げた信頼と実績~



ほそかわ おさむ
営業部 細川 治 課長

時代の変化とともに歩み、
「お客様に喜んでいただくため」
という気持ちでおもてなし

—— 仕事内容 ——
施行担当として、当日の打ち合わせや会場の準備・片付けなどが主な仕事です。

—— 時代と共に変化したエルシィ ——
お客様のニーズに
合わせた対応へ

入社当時は、結婚式や宴会には1つのパターンがありました。しかし、現在では、お客様ご自身が演出を考え、映像や音響を準備したり、パソコンを持ち込んだり、一人ひとりのこだわりが強くなっています。また、以前は、講演会や会議などでは話をするだけでしたが、現在はプロジェクターを使用し、映像を映しながら行うことが当たり前です。設備の充実が必要不可欠となったため、当社でも改装を行い、お客



ハ王子 フード フェスティバル



営業部
おお つかおる
大津 郁 部長

カレーパングランプリ 3年連続金賞！
揚げないで焼いたヘルシーさが魅力

「ハ王子野菜に牛肉ゴロっとはちまるカレーパン」は、カレーパングランプリ® 2024で金賞を受賞しています。なんと3年連続の金賞受賞となりました。このカレーパンの大きな特徴は、揚げないで焼いているところ。ナンのような生地を巻いて表面にチーズを塗り、パリッと焼いたイメージです。また、名前の通りゴロっとしたお肉がふんだんに入っています。

ハ王子の魅力を発見！ぜひお越しください！

ハ王子フードフェスティバルに来れば、「ハ王子にこのようなお店があったんだ」と新たな発見があるはず。お子様から大人まで誰でも楽しめるイベントのため、ご家族やお友達を連れてぜひ足を運んでいただければと思います。そして、当社が自信を持って提供するカレーパンをぜひこの機会に手にとって食べてみてください。

前回初出店の
カレーパンに30人の列！

2023年に開催された第9回ハ王子フードフェスティバルに初出店させていただきました。「ハ王子野菜に牛肉ゴロっとはちまるカレーパン」を出店したところ、イベントは大変盛り上がり、カレーパンも大盛況で30人ほどの列ができていました。

はちまるカフェ サラダバー 開催中！

9月2日(月)よりハ王子エルシィ1階のはちまるカフェでサラダバーが始まりました。初日はオープン前から列ができるほど大好評！ハ王子産の野菜を使用したヘルシーなサラダバーをぜひご利用ください。



サラダ以外にも
デザート・フルーツも
ご用意！

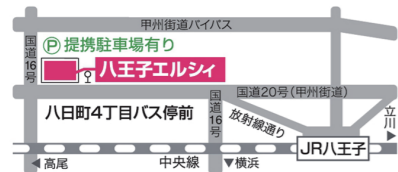
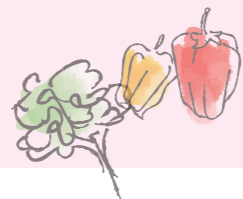


開催日時 ランチタイム限定
11:30~14:00 (L.O 13:30)

場所 ハ王子エルシィ 1階はちまるカフェ

お問い合わせ 042-623-2111

詳しくは
こちらから！



ELLCY
ハ王子エルシィ



ご予約・お問合せは
TEL 042-623-2111
ハ王子エルシィ
〒192-0071 東京都八王子市八日町6-7
http://www.hachiojielcycy.co.jp

— お客様との印象的なエピソード —

人生の岐路に立ち会い、 相談を受けることも

入社3～4年目のとき、私は営業担当をしていました。結婚式の打ち合わせをしていく中で、新婦様から相談を受けたことがあります。結婚は人生の岐路の1つで、様々な不安を抱えるもの。私は新婦様の話しをとにかく聞きました。そして、無事に結婚式を終えたのです。結婚式の後にも1～2回お越しいただいたり、お手紙や年賀状をいただいたりしています。

また、法人のパーティーを担当したお客様からは、私自身の結婚のお祝いをいただいたこともあります。打ち合わせから当日の施行までお客様と信頼関係を築いたことで、現在でも交流が続いているのです。この仕事を長く続けてきた楽しさの1つであり、私の財産となっています。



— 細川部長のマイルール —

最大限お客様に 喜んでいただくこと

会社の利益を考えつつ、お客様のニーズに応えることが重要です。お客様からいただいたご要望に対し、どこまで対応できるか、自分ができる範囲の精一杯を行うこと。お客様目線で考え、テーブルの配置や装飾など、喜んでいただくことを最大限に考えています。そして、最後にお客様から言っていただく「エルシに頼んで良かった」が、一番嬉しい言葉です。

— お客様へのメッセージ —

頼れるスタッフ&様々なシーン での利用が可能な施設

当社には、お客様が安心して任せられることができるスタッフが大勢います。そして、様々なシーンでの対応が可能な施設です。ぜひご利用いただきたいと思います。

また、当社はスタッフ同士の仲も良い会社です。2007年から「エルシ友の会」という、会社を退職された方が集まる会を発足しています。これはあくまでも一つの事例であり、このように「人」を大切にしているのです。

秋の味覚を堪能

旬の食材で彩るおすすめの一品



調理部 統括料理部長
あおき たけし
青木 武史料理長



青木統括料理部長の調理中の様子

八王子エルシと言えば、中華料理のイメージが強いかもしれませんが、実は和・洋・中のすべてにこだわっているのです！今回は統括料理部長の青木料理長に、中華に限らない秋のおすすめメニューをお聞きしました。

その一

三種の茸と海老の 茸ソース炒め

茸の芳醇な味と香りが楽しめる
秋ならではの一品！

2023年の秋から始まったメニューで、そのままレギュラーメニューとなりました。パナメイエビと白舞茸、マッシュルーム、椎茸を茸ソースで炒めたものです。始まった当初から人気のメニューで、中には来店されるたびに注文して下さる方も。ご飯にも合いますが、お酒と一緒に召し上がる方も多くいらっしゃいます。



（ココがこだわり！）

ソースには4種類の茸を使用

茸ソースには上記3種の茸に加え、普通の舞茸も入っています。ミキサーで細かくした茸、エシャロット、にんにくを、香りを出しながらゆっくり炒めたものがソースの素。今や茸は季節を問わず楽しむことができますが、やはり秋に採れたものは香りが違います。



ダイニングランチ 季節のスペシャル御膳

厳選した食材で作上げた
極上の御膳をご用意いたしました



中国料理王道ランチ

エルシ中国料理王道の味
メイン料理はエビチリorチンジャオロースより
お選びください



秋のおすすめメニュー 番外編 特選フカヒレの姿煮込み

八王子エルシと言えば、やはりこちらのメニューは外せません。6～8時間かけて作った白湯スープで、フカヒレを丁寧に煮込んでいます。たっぷり手間ひまかけた美味しさを、ぜひとも堪能ください！

広告主を募集します！



広告掲載料

年間契約掲載 **¥33,000/月**
スポット契約掲載 **¥55,000/月**

お問い合わせ

〒192-0071 東京都八王子市八日町6-7
株式会社八王子エルシ メディア事業部
TEL: 042-623-2111

エルシビジョンスポンサー様ご紹介！

八王子市消防団

自分たちのまちは、自分たちで守る

消防団員募集

18歳以上の市内在住・在勤・在学の男性・女性
八王子市生活安全部防災課 **042-620-7208**（直通）