

オープンしてから行列のたえない人気のレストラン。立派なコックさんになってお店を成功させるのは、とても大変なことです。修行中は昼も夜も休まずに、おそうじや洗い物を必死でこなしてきたそうです。やっと調理の下ごしらえをさせてもらえるようになって師匠（ししょう）に認めもらうまで、たくさん苦労しました。でもそのぶん、どんどん自信や実力がついて、素敵なお店を開くことができ、お客さんもいっぱい来てくれている。

若いうちは失敗してもやり直しができます。自分からどんどんいろんなことにチャレンジしてみたら、きっといい経験になって将来に役立つことがいっぱいあります。