

USERS REPORT

ユーザーズレポート

レストラン

【ドンキホーテ】 上松店

白いコックコートに表れる、おもてなしの心

常連客に愛される人気店には「名物メニュー」と「人」が在る



POINT

・導入のきっかけ

衛生的なユニフォームを求めていたので、最初から定期的なクリーニングが付いたレンタルシステムの一択しか考えなかった。

・気に入っている点

傷んだユニフォームの補修や交換といったメンテナンスサービスは大きな魅力。従業員の増減の際にも助かっている。

・なぜ、サニクリーン?

集配時に要望を伝えやすい。難しそうなリクエストにも、なんとか応えようとしてくれるので、信頼している。

飲食店は衛生的であることが重要。
だからこそ、最初から決めていたユニフォームレンタル。

国産牛を100%使った「炭火焼 俵ハンバーグ」が名物の「ドンキホーテ」上松店。ハンバーグの専門店として、長野県で人気の店舗だ。個体識別番号が付いた国産牛を、毎朝使う分だけ、店で換えている。「新鮮な挽肉だからこそハンバーグでもレアで召し上がっていただきたくて、厚みのある俵型になりました」と教えてくれたのは、代表取締役の大日方勇さん。「地元のお客さまが多く、毎週同じ曜日に来店される常連さんもうらっしゃいます。有難いですね」。

大日方さんが20年以上前に店舗を引き継いだ時は、Tシャツにエプロンというスタイルで接客していたという。

厨房とホールを行ったり来たりするスタッフもいる中、きちんとしたユニフォームで、おもてなししたいと思った大日方さん。新しいユニフォームはハンバーグ専門店としてふさわしい清潔感のある白いコックコートに決めた。「飲食店は衛生的であることが重要なので、ユニフォームはレンタルシステムにしよう」と最初から考えていました。以前は従業員が個人で洗濯していたのですが、汚れがすっかり落ちていなかったり、シワができてしまっていたりと、洗濯後の仕上がりが気になっていました。



店内の目立つ所に設置されたガラス張りの炭火焼グリルで、大きなハンバーグが焼かれる様は圧巻。ライブ感あふれ、まるでショーを見ているような気持ちに。



スタッフのユニフォームは、厨房もホールもコックコート+ロングエプロンで統一。清潔感のある、きっちりしたスタイルで、お客さまをおもてなし。

**ユニフォームを良い状態にキープする
メンテナンスサービス集配時に要望を
伝えられるのもメリット**

定期的なプロのクリーニングで、衛生的であることを一番に選んだサニクリーンのユニフォームレンタル。実際に使ってみると、衛生面以外でもレンタルにして良かったことがあると大日方さんは言う。「レンタルにはメンテナンスなどサービスが含まれているので助かっていますね。ちょっとしたホツレやボタンが割れてしまった場合には補修してくれますし、襟が擦れてしまったり、傷みが激しかったりすれば交換してくれます。購入だったら、買い替えずにはならないけど、レンタルなら料金に含まれていますからね」。現在のサニクリーンの集配担当者は、新卒から担当になって4年目。その印象を大日方さんに尋ねると「ちょっと天然だけど、一所懸命にやってくれています。エプロンをポリエステル混か

ら綿だけのものに変えたいといった要望にも応えてくれたし、回収前に分かっているひどい汚れについては事前に伝えておくとキレイになっているしね」と大らかな笑顔で話してくれた。担当者も「ハッキリと要望を伝えてくださるので、対応力がつき、ほかのお客さまの所でも役立つと思います。勉強させていただいています」と、嬉しそうに笑う。

ハンバーグの美味しさはもちろん、人を惹きつける大日方さんの人柄が、多くのお客さまを呼び寄せ、繁盛店へと導いているのだらう。



終始にこやかにインタビューに答えてくれた代表取締役の大日方さん。言葉の端々には相手への思いやりが感じられ、常連客に愛されるのも納得。



テーブルは20卓あり70名が入れる、ゆったりとした店内。コロナ禍でも制限のあった3か月以降はすぐに客足が戻った。多い時は1日に450名が来店する。

はじめはユニフォームだけの契約だったが、玄関マットも他社から変更。集配時のコミュニケーションは、やがて信頼関係を築くまでになった。

レストラン

【ドンキホーテ 上松店】

<https://don-quijote.co.jp>
 長野県長野市上松 3-22-25
 TEL.026-243-6670
 営業時間 / 11:00 ~ 22:30
 (ラストオーダー 22:00)
 定休日 / 水曜日 (祝日は営業)



美味しそうな香りを振りまきながら、もくもくと煙が昇る炭火焼グリル。上部にあるグリスフィルターの清掃もサニクリーンが請け負っている。

看板メニュー「名物 炭火焼 俵ハンバーグ」。大きさは、180g、240g、300g、450g (1ポンド) があり、ソースもお好みで、和風、ガーリック、デミグラス、ジンジャーから選べる。

