

プロの手で、いつも真っ白。サニクリーンのユニフォームレンタルで、働きやすさも実現

埼玉県川口市に3店舗を展開する繁盛店「シャンドワゾー」。「コックコートがいつも真っ白で清潔感のある店が理想」と語るオーナーシェフの村山太一さんに、開業時から利用しているというサニクリーンのユニフォームレンタルを選んだ理由や魅力についてお聞きした。



右／製造スタッフは、スタンダードな紐ボタン付きの白いコックコート、キャップ、エプロンをレンタルで着用。左／販売スタッフは、汚れが目立ちにくい茶色のシャツに、かがんで作業しても床につかないように短めのサロンを選んだ。



右／ベルギーで学んだボンボン・ショコラは、同店の看板商品。常時18品ほどを揃え、通年販売。下／スペシャルティの「ミゼラブル」や、フランス版ショートケーキ「ビスキュイ・オ・フリユイ」など、プチガトーは約20品。



入口に置いた店名ロゴ入りのマットを始め、マット類もサニクリーンからレンタル。定期的な交換することで、掃除機だけでは落としにくい汚れもきれいになり、つかんだホコリ(汚れ)を離さない「ダストコントロール効果」が持続する。

開業前からいろいろパティスリーを見るなかで、コックコートがいつも真っ白できれいなお店と、くすんだ色のお店があることに気づき、ユニフォームから受けるお店のイメージの重要性を感じていったという村山さん。サニクリーンのユニフォームレンタルを選んだ理由について、「制服が汚れていると、仕事のモチベーションも下がってしまいます。従業員が意欲的に働ける環境を整えるためにも、プロの手できれいな状態をキープしてもらって清潔感のあるお店にしたいと考えました」と説明する。ユニフォームを家庭で洗濯するには限界があり、ハイターなどを多用すると生地が傷んでしまう。さ

らに汚れ方にも個人差があり、同店でもクリーニング店に依頼してもチョコレートの汚れが落ち切らなかった経験もあるという。「それに、長期的な視点で見ると、自分で買ったものほどもったいないからと着続けてしまい、結果、気づかないうちに黄ばんでしまっている、というほうが問題だと思えるのです。その点、サニクリーンさんのレンタルなら傷んできたら交換してくれるので管理がしやすい、つねにきれいな状態を維持できます」。3店舗体制とな

り、今後またスタッフの増員も見込まれる中、豊富なサイズ展開の中から必要枚数を借りられるユニフォームレンタルは、お店のさらなる成長を考えるうえで、も欠かせない存在だ。



ユニフォーム着用姿

製造スタッフは白のコックコート、販売スタッフは茶色のシャツにエプロン。白と茶が基調の内装とも統一感を出している。コックコートは、シエフやスーシェフのみ襟付きのデザインで、スタッフ全員に役割がわかりやすいようにしている。

オーナーシェフ
村山太一さん



パティスリー ショコラトリー シャンドワゾー
(pâtisserie chocolaterie Chant d'Oiseau)
埼玉県川口市幸町 1-1-26
tel 048-255-2997
10時~19時 不定休
<https://chant-doiseau.com/>