ユーザーズレポート

USERS REPORT

洋菓子店

[フランス菓子16区]

常にもっといいものを追求し、いいと思ったらすぐに取り入れる 菓子づくりもユニフォームも同じこと

焼き菓子の「ダックワーズ」は、創業者の三嶋さんがパリの「ARTHUR」時代に考案。
今では全国の洋菓子店で作られるように。店内には焼き菓子や生ケーキ、アイスクリームなど約 60 種の商品が並ぶ。

POINT

- **課題だったこと**　朝早く夜も遅い菓子職人は、ユニフォームの管理を個人任せにすると、洗濯やクリーニング頻度に差が出てしまう。
- **導入のきっかけ**　常にキレイなユニフォームを着て働けるレンタルシステムは、衛生面を考えるとすごくいいと思った。
- **デザイン**　機能性だけでなく見た目にもこだわったユニフォーム姿で働くことは菓子職人のプライド。細かく要望を伝えた。

先陣を切って、ユニフォームレンタルを導入

「フランス菓子16区」。福岡はもちろん、日本全国の洋菓子ファンに愛されているお店は、常に多くのお客さまで賑わっている。美しいケーキや焼き菓子がずらりと並んだショーケースの奥にはガラス張りのオープンキッチンがあり、コックコート姿のパティシエたちがお菓子の仕上げをする姿も楽しめる。

「私自身は当然ですが、スタッフ全員がいつもパリッと美しい姿で仕事をするように気をつけています」と「16区」の創業者である社長の三嶋隆夫さん。

飲食店舗の衛生管理が今ほど重要視されていなかった30年前、「サニクリーンでユニフォームレンタルサービスが始まったと聞き、これはいいと思った。だから『すぐに始めよう!』と取り入れました」と三嶋さん。

一流ホテルのパティシエ時代に、衛生管理の重要性を叩きこまれた三嶋さん。「菓子職人は、朝早く夜も遅い。個人任せにしておくと、洗濯やクリーニング頻度にどうしても差が出てしまうのです。その点、常にキレイなユニフォームを着て働けるレンタルシステムはすごくいいと思いました。またスタッフの手間が減ることで、より仕事に集中できますね」と、システム導入のいきさつを語る。

洋菓子の店舗では「16区」が先陣を切ってユニフォームレンタルを導入。三嶋さんは「いろんなお店や経営者に『サニクリーンのユニフォームレンタルはいい』とだいぶ宣伝させてもらったよ」と笑う。

2013年秋にユニフォームをリニューアル。

2013年秋に「16区」では今までのユニフォームをリニューアルした。

「さらにいいものを目指してスタッフから意見を募りました。衛生管理の面から袖の内部に体毛落下防止のメッシュを取り入れたり、ボタン位置を変えて上着のヨレを防止するなど、機能性だけでなく見た目のディテールについても細かく要望を伝えました」と三嶋さん。

衛生面だけ考えると全身を覆う工場の衛生服のようなものが一番いい。「でも僕らは、菓子職人。このスタイルで働くことは菓子職人のプライドです」

ユニフォーム同様、お菓子も現状に満足せず、常に追求し続ける。

「創業当時から人気のブルーベリーパイは、数年前に焼く温度や方法を改良して味をレベルアップさせました。常にもっといいものを追求し、いいと思ったらすぐに取り入れる。それは、何ごとでも同じです」

三嶋さんと営業担当の柳崎輝さん (サニクリーン九州)。「週２回の制服クリーニング、年２回の店舗の除菌クリーニングもお任せいただいています。味はもちろん、衛生面もとことんこだわられています」と柳崎さん。

洋菓子店

[フランス菓子 16 区]

https://www.16ku.jp
福岡市中央区薬院 4 - 20 - 10
TEL. 092-531-3011
営業時間
ショップ 10:00 ～ 18:00
喫茶 10:00 ～ 17:00
定休日
ショップ 月曜日
喫茶 月曜日、木曜日