

# USERS REPORT [日本の料理屋 IMURI]

ユーザーズレポート

レストラン

イムリ

大人を満足させる素敵な雰囲気と繊細な料理。  
福岡の人気店が大事にしているのは飲食店の基本。



店名の「IMURI」とはラテン語で「原点」「基本」という意味。  
常におもてなしの基本を忘れないという想いから名付けられた。



## POINT

### ・料理長の想い

衛生面を考えたらユニフォームレンタルが当たり前。常にキレイで真っ白な作業衣姿で厨房に立つ。

### ・デザイン

厨房は清潔感あふれる白、ホールはお客さまの黒子に徹するという意味で黒いユニフォームを採用。

### ・気に入っている点

サニクリーンの担当者はサイズ交換の依頼でも何でも、すぐに駆けつけてくれる。人柄がいい。

「MURI」は、草木に囲まれたア  
プローチを抜けると入口が現れる  
大人の隠れ家。木のぬくもりが感  
じられる和モダンな一軒家には、  
福岡の夜景が一望できるテラス  
席や籠(かまど)のあるカウンター、  
オープンテラスや中庭、バーまで  
併設されている。ゆらめくキャン  
ドルの明かりに、落ち着いたイン  
テリア、まさに大人っぽい上品な  
雰囲気も人気だが、常連客が多い  
のは料理に定評があるからこそ。  
「全国から集めた新鮮で珍しい野  
菜と旬の魚介類を使い、和食とフ  
レンチをベースにした料理を提供  
しています。仕入れ状況に合わせて  
、毎日その日のメニューを決め  
ています」と話すのは、料理長の  
井上英利さん。出汁を効かせた繊  
細な味わいの品々が、舌の肥えた  
お客さま達を満足させる。「MURI」  
がユニフォームレンタルを  
導入したのは、1999年の開店  
当初から。「前職ではホテルに勤  
めていたので、ユニフォームレン  
タルが当たり前だと思っていまし  
た。衛生管理のことを考えたら、  
毎回プロのクリーニングに出した  
ほうが安心できます。常にキレイ  
な状態でいることが飲食店の基本  
です」と井上さんは話す。オープン

飲食店は常にキレイな状態であるべき。  
衛生管理を考えればユニフォームレンタルになる

前にはどんなユニフォームにする  
のか、オーナーやデザイナー、サ  
ニクリーンの担当者を交えて会議  
を重ねたという。井上さんは白い  
作業衣の和食スタイルを当時から  
継続。「ほかの厨房スタッフは、み  
んなコックシャツを着ているん  
ですけど、私だけずっと和食の格好  
です。動きやすく仕事もしやすい  
ですし、すぐに料理長ってお客さ  
まに分かってもらえるでしょ」と  
笑いながら話す井上さん。「ホール  
スタッフは黒一色のユニフォーム  
です。そこには、あくまでお客さ  
まがメインであり、我々スタッフ  
は黒子に徹しますよ」という意味が  
込められているんです」と教えて  
くれた。



料理長、厨房、ホール、3種類のユニ  
フォームを採用。スタッフの仲の良さ  
がうかがえる、とても良い雰囲気。

系列の飲食店に先駆けて、ユニフォームレンタルを導入した「IMURI」。衛生管理ができる以外にもユニフォームレンタルには魅力があるという。

「20名ほどの従業員がいるので、スタッフの入れ替わりの際にサイズ交換ができるのはとても助かります。それに、ユニフォームが古くなってきたら交換したり、補修したりとメンテナンスまで任せられます」と井上さん。ユニフォームを購入していたら買い替えなくてはならない状況でも、レンタルならコストをかけずに交換できる点も評価。「契約更新のタイミング

で、厨房もホールも1回ずつモデルチェンジしているのですが、サニクリーンが扱っているユニフォームはデザインが豊富なんです。だから、店舗の雰囲気合った納得の1着が選べるのも嬉しいですね」。今では系列店でもユニフォームレンタルを導入している井上さんはサニクリーンの担当者とも良好な関係を築いているという。「現在担当の柳崎さんとは8年くらいのお付き合いなんですけど、よくやってくれますよ。サイズ交換の依頼でも何でも、すぐに駆けつけてくれます。電話で話を済ませるような人じゃないですよね。

コミュニケーションが育む信頼関係。サニクリーンの担当者は共に店を盛り立てる気持ちでサポートしていく



清潔感を表す井上料理長の作務衣は白、お客様の黒子に徹する猪口店長のユニフォームは黒という、対照的なスタイル。



終始、楽しそうに会話していた井上さんと柳崎さん。日頃のコミュニケーションから信頼関係が築かれてきた。



人柄がいいから、新しい提案をされると、つい乗っちゃうんですよ。それを受けて柳崎さんも笑顔で応えた。ありがとうございませう！毎日の清掃と浄水器もご利用いただいています。これからもIMURIさんのために頑張ります。宜しくお願いします！」。



和とモダンがほどよく融合したインテリア。そのコンセプトは美しい料理にも見て取れる。

レストラン

**[日本の料理屋 IMURI]**

<https://kanzan.net/imuri/>

福岡県福岡市中央区谷 1-3-15

TEL.092-762-7070

営業時間/ランチ 11:30 ~ 14:30

ディナー 日~木 17:00 ~ 22:00

金・土 17:00 ~ 23:00

定休日/年末年始

