

料理旅館 金沢茶屋

旅館名の刺繍が入った白衣を纏い料理人としてのプライドを醸す



POINT

•なぜ、サニクリーン?

ずっとレンタルを使っていたが、新館オープンを機にユニフォームを新しくすることに。メンテナンスやコスト管理の面を比べて、他社からサニクリーンに切り替えた。

•満足度

傷んだユニフォームの補修や交換など、こちらの要望にすぐ対応してくれる点に、大変満足している。集配時にも声を掛けやすい。

•料理長のこだわり

きちんと締めたネクタイと、清潔で糊のさいた白衣。おもてなしの心が表れるスタイルで、お客さまをお迎えしたい。



日本情緒あふれる街並みと伝統工芸、そして現代アートにも触れられる石川県・金沢市は、国内だけでなく海外からも多くの人が訪れる人気の観光地。金沢駅のシンボルである鼓門（つづみもん）からほど近く、メイン通りを少し入ったところに、まるで隠れ家のような風情で佇むのが「料理旅館金沢茶屋」だ。「加賀屋の味とおもてなしで、お客さまをお迎える和風旅館です。旬の食材を使った加賀料理や創作割烹料理を提供しています」と話すのは、料理長の源田則幸さん。観光シーズンともなると、200名を超えるお客さまの食を一手に担っている。「伝統的な味を大切にしていますが、外国の方も多いので、食習慣の制約のある中

加賀屋の味とおもてなしに欠かせない
真っ白で清潔な白衣

でも好みのものを美味しく召し上がっていただけるように工夫しています。それが、おもてなしだと思います」と優しい笑顔で語る。

仕事着である白衣の胸元には、旅館名とロゴが刺繍されている。「旅館名が入った白衣を着ることで、従業員には金沢茶屋の一員としての自覚が生まれました。モチベーションも上がったように感じています」と源田さんは教えてくれた。

シャツとネクタイに白衣を合わせた仕事着。「金沢茶屋では、昔からこのスタイルです。真っ白な白衣で清潔さを、ネクタイでおもてなしの気持ちを表しています」と源田料理長。

「料理旅館 金沢茶屋」では2017年の新館オープンをきっかけに、サニクリーンのユニフォームレンタルを導入したという。「それまでもずっとレンタルだったのですが、ユニフォームを新しくしようとなった時に、他社からサニクリーンに変えました。メンテナンスやコスト管理の面を比べて、選びました」と源田さん。ユニフォーム集配時の担当者の対応にも満足していると話す。「補修が必要だったり、傷んだユニフォームの交換だったり、こちらの要望にすぐ応えてくれますよ。今後の期待を込めて、100%と言わずに9割満足で」と笑う。



金沢駅の近くに隠れ家のような風情で佇む。暖簾に施されているロゴは、金沢の伝統工芸品「和傘」をモチーフにしたもの。

を考え、ゴム手袋をして調理する場面が増えています。ゴム手袋をしているからと手で盛り付けるのではなく、きちんと箸を使って盛り付けるように教えています。そして、必ず提供する料理を自分でも食べてみることに。美味しいものを知っておかなければならないし、味が分れば食中毒の防止にもなります」。

古都・金沢で、今日も伝統の味とおもてなしの心が脈々と受け継がれていく。

メンテナンスやコスト管理の面を比べ サニクリーンのユニフォームレンタルを選んだ



加賀屋の味と技術を従業員に伝承している料理長の源田さん。優しい語り口でインタビューに答える中、真摯に仕事に向き合っている様子が、伝わってきた。

飲食店

料理旅館 金沢茶屋

加賀屋グループ

<https://www.chayaryokan.co.jp/>

住所 石川県金沢市本町 2-17-21

TEL 0120-378-223

料理旅館 金沢茶屋

チェックイン 15:00

チェックアウト 10:00

割烹 つづみ

営業時間

11:30 ~ 14:30

(ラストオーダー 14:00)、

17:00 ~ 22:00

(最終入店 19:30、ラストオーダー 21:00)

【公式 HP】

料理旅館 金沢茶屋 | 金沢駅より徒歩 3 分 |



1階にはカウンター8席、テーブル24席があり、2階には個室3室、大宴会場1室、別館には個室7室がある。どの客席も石川の伝統工芸品にこだわった設え(しつらえ)になっている。



郷土料理「治部煮」や地元食材「のどぐろ」など、伝統的な加賀料理を中心に提供される創作割烹料理。その味わいは地域の方々にも愛され、会合に使われることも多い。

