

[根室花まる]

徹底した衛生管理に欠かせないユニフォームレンタル。
食の安心・安全を掲げ、コロナ禍でも好調を維持。



- ・衛生面** 食の安心・安全を守るため徹底した衛生管理に取り組んでいる。ユニフォームを常に清潔な状態に保つため、レンタルシステムを導入。
- ・なぜサニクリーン?** 他社と費用や契約形態を比較・検討した結果、メンテナンスの内容が一番良かった。マットと店舗の清掃もお願いしている。
- ・満足度!** 色々な点でとても満足。汚れがきちんと落ちた清潔なユニフォームが戻ってくるのはもちろん、集配時に必ず声をかけてくれるし、対応も早い。



その日おすすめのネタは、レーンに流す際に地声で声掛けするので、店内に活気が満ちる。旬の味いは別格の美味しさ。

オープンキッチンで必要なのは 見られても困らない清潔なユニフォーム

漁師町・根室をイメージした店内に、店員の活気あふれる声が響く「回転寿司根室花まる南郷店。言わずと知れた北海道の人気店は、地元ファミリーから、サラリーマン、観光で訪れる人まで、いつも多くの客で賑わっている。

根室産を中心に鮮度の良い素材を使った寿司や料理が評判なのだ。店長の吉岡伸治さんに店の特徴を尋ねると「カウンターやレーンはもちろん、魚を捌いたり、ご飯を炊いたりといった仕込み作業も見せるような、店づくりをしています」と、元氣よく教えてくれた。

オープンキッチンの場合、働くスタッフたちは、常に客に見られている状態。厳しいチェックの視線に晒されていると言っている。

「食の安心・安全を守るため衛生管理は徹底しています。だからこそ、お客

さまに見られても困らないんです。ユニフォームも、いつも清潔な状態で着用する必要がありますので、サニクリーンのユニフォームレンタルにしているんです」と、吉岡さん。

衛生面の観点から、ユニフォームレンタル導入は決めていた。しかし、どこかの会社のレンタルシステムにするかは悩んだという。

「実はユニフォームレンタルの会社は3社くらいお話を聞いて検討しました。サニクリーンはメンテナンスの内容が一番良かったんです。たとえば、ボタンが取れてしまっても、クリーニング後には付いていますし、劣化してしまつたユニフォームは交換することを提案してくれるんですね。もちろん、汚れもきれいに落ちて戻ってくる。当店に適していると思うて決めました」。

自社のチームとプロの力で 徹底した衛生管理に 取り組む



店長の吉岡伸治さん。15歳～60歳以上のスタッフ約70名を束ねている。



ユニフォームは、もちろん和風のデザイン。伸縮性、通気性に優れ、動きやすく着心地がいいものを選んだ。

「回転寿司 根室花まる」を経営する「株式会社はなまる」には、食の安心・安全を守る衛生管理チームがあるという。

自社内検査設備を設け、食材や店舗の検査、フィードバックまでを一貫して行っている。毎月、全店の衛生検査を抜き打ちで実施し、手のひらや器具、機材のふき取り検査、温度管理が守られているか、清掃、身だしなみから、整理整頓に至るまで、店舗の衛生管理をチェック。各店舗の衛生リーダーを通じて、改良改善しているというのだ。

「サニクリーンには、ユニフォームレンタルだけでなく、マットのレンタルと店舗の清掃もお願いいしています」と、話す吉岡さん。店舗の清掃は年3～4回、事前チェックで、どこかの清掃をするか打ち合わせてから実施するとのこと。

「厨房内の排煙に含まれた油脂分を取り除くレンジフードや、排水に含まれる油分や残渣が下水道に流れ出るのを防ぐグリストラップなど、通常の掃除だけでは難しい箇所を中心に、プロの力を借りています」。

最後にサニクリーンに対する満足度を訊いてみると「満足度は高いですよ」と吉岡さん。

「ユニフォームの集配時には必ず『何かありますか?』と声をかけてくれるんです。何事も対応は早いですし、大満足ですよ」と笑顔で太鼓判を押してくれた。

コロナ禍でも好調を維持! 食の安心・安全を掲げている 飲食店は強い

インタビュー後、こちらの店で昼食をとることにした。定番メニューのほかに、その日のおすすめメニューである「本日のお品書き」もあり、何を食べ

ようか迷ってしまう。レオンを回る寿司は、どれも大きなネタで美味しそう

だ。客席からは吉岡さんのお話とおり、オープンキッチンがよく見えた。真っ白なシャツの袖をまくって、刺し子前掛という昔ながらの板前スタイル

がよく映えている。実際に寿司を食べると、新鮮だからこそ感じられる魚介類の甘みと、酢飯がよく合っ

て、美味しさに思わず笑みがこぼれる。「株式会社はなまる」はコロナ禍に

おいても、東京・札幌・横浜に6店舗をオープン。現在は5業態26店舗もあり、まさに快進撃を続けている。その

理由は、寿司や料理が美味しいことはもちろんだが、徹底した衛生管理にも

あるはずだ。コロナ禍に高まった人々の衛生意識は、そのまま飲食店にも向けられている。食の安心・安全を掲げているのは、お店の大きな強みと言える。

レストラン

【回転寿司 根室花まる】 南郷店

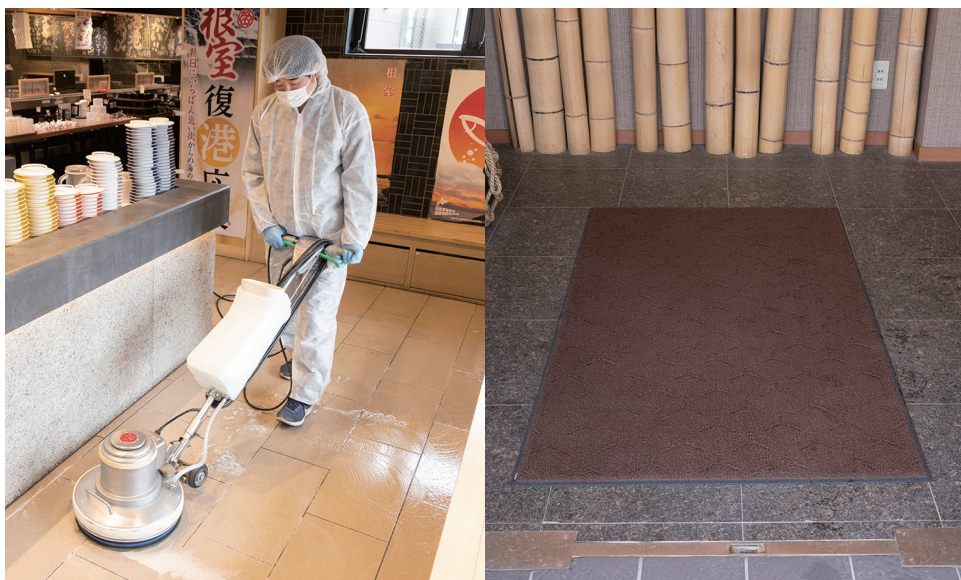
<https://www.sushi-hanamaru.com/>

北海道札幌市白石区南郷通 19 丁目南 8-2

TEL.011-868-0870

営業時間 / 11:00 ~ 22:00

定休日 / 不定休



店舗清掃では、床やガラスなどをプロの技術でクリーニング。入口ではサニクリーンのマットを使用。