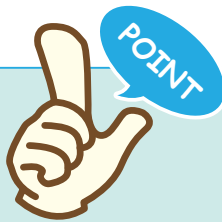


新天地リニューアルオープンで心機一転 レンタル商品でお店のグレードもアップ



白を基調にしたモダンなインテリアでグレードアップ。
新鮮な魚介類を使った海鮮料理を中心に彩りの良い品々。



POINT

- ・導入のきっかけ
- ・使ってみた感想
- ・なぜサニクリン?

リニューアルオープンするにあたって、店をグレードアップさせたかった。雰囲気とサービスの質を上げる目的で導入。
素人では手に負えない油污れがキレイになって戻ってくる。洗いたての白衣が自分を律する良い刺激になっている。
仕事に真摯に向き合う担当者を信頼している。いつでも相談でき、新しいアイデアを提案してくれることにも好感。

リニューアルオープンを機に ユニフォームレンタルへ

ドアを開けると、白を基調にワインカラーが差し色になったシンプルで清潔感のあるインテリアが目に飛び込む。中国料理のお店というより、カジュアルフレンチといった雰囲気だ。フレッシュな感じがするのそのはず、長野駅前に移転し、リニューアルオープンしたばかり（取材当時）。厨房で一心不乱に鍋を振る店主の関さんは、激戦区、東京・品川で15年間修業を積んだ食のプロ。次々に提供される料理には、その人柄を映したような、真面目でやさしい味わいがある。「海鮮料理がオススメ」というだけあって、食材には生きている新鮮なものを選んで使っているという。

「駅前に移転してリニューアルオープンするにあたって、お店のグレードをアップしたいと思いました。そのためにも、雰囲気とサービスの質を上げることが大事だということで、サニクリンさんに相談したんです」と関さん。以前からマットなどのレンタルで付き合いがあったが、知り合いからもユニフォームレンタルを勧められたという。リニューアルオープンまで時間が限られた中、サニクリン甲信越の営業担当者である坂田さんが日参し相談に乗った。

サービスとコストのバランスで 満足度をアップ

「真面目な好青年だと思いましたよ」と関さんが言葉少なに、坂田さんの印象を語る。初めは厨房で着る白衣とホールスタッフのユニフォームだけの予定だったが、坂田さんに相談するうちに、テーブルクロスも取り入れることにした。インテリアの差し色になっているワインカラーだ。「何種類の中から相談して選びました。サイズが規格外だったので調整してもらったり、

レストラン

【中国料理 梨園】

<https://rien-nagano.com/>
長野県長野市南石堂町 1323-15
ファルコンビル 1階
TEL. 026-223-2450



頑張ってくれましたよ」と関さん。「でも、よく怒られるんですよ」と坂田さんが頭をかかす。「そんなことないじゃない。いつも優しいですよ」と関さん。職人肌の店主だからこそ、仕事に真摯に向き合う坂田さんには信頼を置いているようだ。

「中国料理は油污れが大変で、素人では手に負えません。洗いたての白衣を着ると、自然と気分が引き締まって仕事モードになりますね。厨房での作業ですから人前に出するものではありませんが、自分を律する良い刺激になります。」

集配中に、坂田さんがいつも心がけていることを聞いてみた。「関さんもおっしゃっています。お客さまの満足度の高さは、サービスとコストのバランス。サービスに満足してもらっているか気になります。そこで、集配の帰りの表情などに現れる微妙な変化を見逃さないようにしています。必要なものがあればいつでも相談していただきたいし、こちらからも新しいアイデアを常に提供できる関係でいたいですね。」そう語る坂田さんを頼もしく見つける関さん。インパクトのある料理で東京の風を吹き込む「梨園」。



オーナーシェフ関さん（右）と、サニクリン甲信越の坂田さん