

## [さっぽろっこ]

化学調味料を使わない正直な料理で勝負する調理長。  
そんな食のプロが選んだサニクリーンのユニフォームレンタル。



### POINT

・導入のきっかけ

長年、飲食業で腕を磨いてきた調理長が社長に直談判。衛生面を考えたらレンタルが最適だと説得。

・調理長のこだわり

ピンツときれいに洗われた白衣を纏い、気持ちを引き締めて仕事に臨みたい。お客さまへの印象も大事。

・気に入っている点

サイズ交換や枚数の変更、破損したユニフォームの補修や交換が含まれ、コストパフォーマンスが高い。



調理長の赤石英樹さん。インタビューに答える言葉の一つひとつに、料理への真っ直ぐな想いが感じられる。

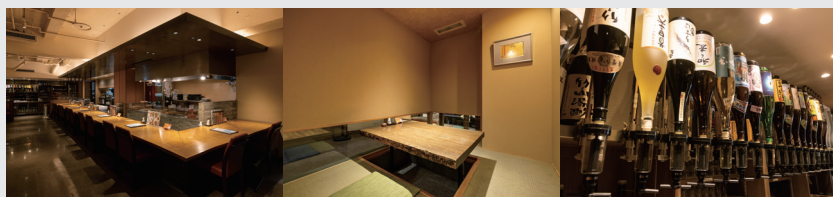
北海道・札幌市にある繁華街すすきの。多くの飲食店が立ち並ぶこの街で、地元の人からも観光客からも高い人気を誇る店が「北の味紀行さっぽろっこ」だ。立地は大通りに面した飲食店ビルの2階。店の入口を入れば、外観からは想像できない、モダンでお洒落な、そしてとても大きな空間が広がる。

「北海道産の食材を中心に、料理を提供しています。当店では、どの料理にも化学調味料を使っていません。毎朝、昆布、かつお節、サケ節などで天然の出汁をとっているんですよ」と、料理へのこだわりを教えてくれたのは、調理長の赤石英樹さん。シャツとネクタイに白衣を纏った「ザ・料理人」というスタイルだ。実は、サニクリーンのユニフォームレンタルを導入したのも、赤石さんだった。長年、飲食業で腕を

### ユニフォームレンタル導入を社長に直談判

磨いてきた赤石さんは、以前からサニクリーンを知っていたのだ。

「私が何度も社長に直談判したんです。サニクリーンのユニフォームレンタルにしようって。コロナの時期を挟んでしまったので、社長を説得するのに数年かかってしまいましたが、レンタルになって本当に良かったです」と、赤石さんは笑顔を見せた。



客席は約180席。テーブルの個室、掘りごたつのお座敷個室もある。最大約60名の宴会も可能だ。ずらりと並んだ焼酎ボトルは圧巻。

## 個人の洗濯より クリーニング衛生面を 考えたならレンタルが最適

そもそも、なぜユニフォームレンタルを導入したかったのか？赤石さんに尋ねると、今度は真剣な眼差しで話し始めた。

「食を提供しているのですから、衛生面については慎重に考えなくてはなりません。そうすると、ユニフォームレンタルが最適なんじゃないかと思うわけです。従業員が洗濯した場合、汚れやニオイまできちんと落とすことは難しいですよね。それに、糊付けしてアイロンまでかけてという条件で、各個人で仕上げるのは難しいでしょう。レンタルならユニフォームがクリーニングされて、すごくキレイになって戻ってくる。ピシッとしたユニフォームを着ると気持ちが引き締まりますよね。調理場のスタッフが料理を運ぶこともあるので、お客さまに与える印象も大切です」。

個人の洗濯より衛生的であることが、



社長と調理長で決めたユニフォームは、和食のオーソドックスなスタイル。調理場では、長袖をまくって作業している。

## ユニフォーム管理にも メリット レスポンスの早さも魅力

レンタル導入の一番の理由だったが、従業員の負担を減らしたいとの想いもあったという。「深夜まで仕事して、自宅でもユニフォームを洗濯するという作業があるのは大変ですよ。しかもなかなか落ちない汚れもあるし」と、赤石さん。社長に導入をお願いした際にも、現場の声として、洗濯が負担になつていいることを伝えたといい。「コスト面を社長がどう考えるか、そこは気がかりでした。でも、最終的には社長がユニフォームレンタルのコストは衛生管理としての必要経費だと判断してくれました」。

「北の味紀行さっぽろっこ」のスタッフは、50人ほどが在籍。調理場とホール合わせて常時15人〜20人が働いている。従業員たちのユニフォーム管理についても、レンタルシステムを取り入れたメリットがあったという。

「スタッフの人数が多いですから、一人ひとりのユニフォームが洗濯されているか、着替えているか、サイズが合っているかまで管理するとなると、単純に業務が増えます。でも、レンタルシステムは1着ずつバーコードで管理されているから、日々のユニフォーム管理はすべて任せられるし、サニクリーンの場合はメンテナンスも良いですよ」と、赤石さん。体型の変化によるサイズ交換や従業員の入れ替わりによる枚数の変更、破損したユニフォームの補修や交換に対応するレンタルシステムは、その都度ユニフォームを買い替えるよりコストパフォーマンスも高いと話す。

「レスポンスが早いのもいいですね！交換はすぐに対応してくれるし、ちょっとした相談もしやすいです。これからもサニクリーンと良いお付き合いをしていきたいですね」。

化学調味料を使わない正直な料理で勝負する調理長に、選ばれたサニクリーン。これからもクリーンで誠実なサービスを提供し、期待に応えていきたい。



北海道ならではの新鮮な魚介と野菜。季節ものの「グリーンアスパラ」「海水うに」「石狩鍋」「たちポン」。



客席に置いた七輪で焼く「蟹甲羅七輪焼き」が一番人気。ローカルフード「ラーメンサラダ」、定番のお寿司など、地元の味が堪能できる。

レストラン

## 【北の味紀行】 さっぽろっこ

<https://sapporokko.jp/>

北海道札幌市白石区札幌市中央区南4条西3丁目

第2グリーンビル2階

TEL.011-521-1151

営業時間 / 17:00 ~ 24:00

定休日 / 月曜日

