

1世紀以上の歴史を誇るユニフォーム製造・販売の老舗、カクテン屋。ロングセラー商品であるコックコートをはじめ、飲食店やホテル、介護施設などで働く人々の「衣」をプロデュースしている。近年は新たな展開として、食の安全をユニフォームから提案。徹底的に衛生管理されたユニフォームのレンタル事業に取り組んでいる。

顧客のニーズに合わせて業務を進化



橋本哲生社長

株式会社カクテン屋（神戸市）

PROFILE

1891年、創業者橋本吉之助が神戸市湊東区（当時）で開業。1953年、神戸市中央区北長狭通2丁目にて法人設立。2003年、現在の社名に変更。ユニフォームの企画・提案、ならびに製造・販売、レンタル業務を行う。本社（神戸店）のほか大阪店、グループ企業として有限会社カクテン屋制服店、カクテンユニサービスがあり、従業員はグループ全体で47人。

本社 神戸市中央区北長狭通1-9-10 TEL:078-321-0018

<http://www.kakutenya.co.jp/>

1) 足袋から白衣、コックコートへ

創業時は、足袋、股引き、腹掛け、手甲、脚絆などを扱っていた。今のようにストレッチ性の生地などない時代。布目を考えて作った足袋は「足に寄り添うようだ」と評判を呼んだという。昭和に入ってから、病院で働く人々の白衣を手掛けるようになった。

戦後、神戸の街に洋食店やレストラン、洋菓子店などが現れるようになり、厨房ではコックコートを着たシェフが腕を振るっていた。彼らの需要に応えるため、コックコートの製造・販売を開始。当時の木綿生地は縮みがあったので、一度水に通してから縫製したり、厨房の火からシェフの身を守るため、前身ごろを4枚合わせにして補強したりと、さまざまな工夫を凝らした。

「ユニフォームは働く時に身に着けるものです

から機能性が一番。コックコートのボタンは万が一のときにも脱ぎやすいように、同じ綿生地で作ったくすみボタンが使われています」と現在の社長である橋本哲生さん。コックコートは、今も同社のロングセラー商品である。



1950年ごろの神戸店

2) ユニフォームは店の大切な要素

白衣の製造・販売が中心だった商売も、時代の流れとともに、その方法や商品の種類が少しずつ変わっていった。安価な既製服の販売を手掛けるようになり、扱う商品も、シェフだけでなく、ウエーターやウエートレスなどサービス担当の人のユニフォーム全般に増えた。新しい店のオープン

に合わせて、コンセプトと照らし合わせながら、従業員のユニフォームをデザインから考えるケースもある。

「ユニフォームは店の大切な要素」と橋本さんは言う。働いている人が格好良いユニフォームを着ていれば、店のイメージアップにつながるし、その

店で働きたいという人も増える。また、ユニフォームを一新するだけで店の雰囲気はがらっと変わる。「店にとって、いかにユニフォームが重要なかをまず分かってもらい、目的や機能、素材、デザインなど、あらゆる要素にこだわりを持ってそ

の店に一番良いユニフォームを提案する。それが私たちの仕事です」

その際に大切なことは、顧客の立場に立ち、どうすれば満足してもらえるか考えること。結果、商品だけでなく仕事の範囲も広がっていった。

3) 衛生管理されたユニフォームをレンタル

顧客第一主義から派生したものが、2006年から始めたユニフォームのレンタルだ。長くユニフォームの販売に携わってきた同社にとって、レンタル業はいわば商売敵。営業していく中で、「安価で手軽なレンタルに移行したい」という声も聞こえてきた。「お客さまが求めているのなら、それに応えたい」。販売の実績が伸び悩んでいたこ



クリーニングを行う自社工場

ともあり、ついにレンタル業への参入を決定した。

「普通にやっても大手に太刀打ちできないことは分かっていました。そこで、衛生管理という付加価値を付けたのです」

異物混入事件や細菌による食中毒など、食の安全を脅かすニュースが後を絶たず、食品工場や飲食店にとっても安全管理は避けては通れない問題。清潔なユニフォームは、交差汚染や細菌への感染などを阻止する第一条件となる。そこで、レンタルユニフォームすべてにバーコードを付け、クリーニング実績を把握。徹底的に衛生管理を行ったものだけを顧客に納品するようにした。

「従業員が多くなってくると、全員がユニフォームをきちんと洗濯しているかどうか、管理も難しくなってきます。それを私たちが請け負うわけです。お客さまから“いつもきれいなユニフォームが用意されているので、従業員の働く意識はもちろん衛生への意識も向上しました”という感想を頂き、うれしかったですね」

4) 国際規格に適合する品質マネジメントシステム

さらに最近では、新たな取り組みとして、飲食業でサービスに当たるサーバーの日本一を決定する大会「S1 サーバードラッグ」にも参画している。

「食品や飲食に携わる方々、一人一人にスポットが当たればと思ったのが参画のきっかけ。お客さまが抱えている問題を解決し、満足していただくことが仕事ですから、そのために持っているカードは多いほどいいのです」

昨年12月には、品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001:2000 を取得。品質保持のための事業内容が国際的に認められた。

「ISO を取得できたことで、自分たちの仕事を胸を張って紹介できます。社員の意識も確実に変わると思います」

顧客のニーズの変化とともに、その仕事を広げ、進化させてきたカクテン屋。これからも、顧客第一主義を貫く構えだ。



神戸店の1階