

MONTBLANC
×
ABITACOLO

M+ [モンブラン プラス] シリーズ モニター企画

〈M+〉の改良シャツは、
ホールサービスも厨房作業も
こなせるレベルにバージョンUP!

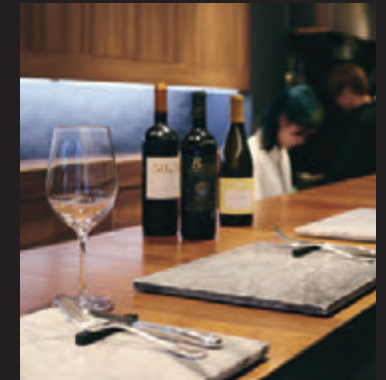
厨房での暑さ対策に、夏場はシャツで調理をこなす店舗も昨今増えつつあります。大阪市内にあるイタリアンレストラン〈ABITACOLO〉もそのひとつ。今回は実際に、オープンキッチンの店内で作業を行っておられるシェフの植松さんとパティシエの柳田さんに、モニターとしてご協力いただきました。



植松さん
【6-1120着用】
>> 詳しくはP.099へ

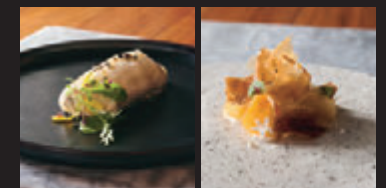


柳田さん
【SS005-01着用】
>> 詳しくはP.152へ



ABITACOLO

カウンター8席のイタリアンレストラン。シェフの出身地である南大阪の河内町で採れる四季折々の旬の野菜をスパイスやハーブで引き立て、繊細で美しい皿上の一品に仕上げる。
店舗情報 / アビタコロ
大阪府中央区道修町1-3-3 戎道修町ビル1F
06-7710-6616 www.abitacolo-works.com



パティシエとして厨房でデザートを作るだけでなく、営業時間中はホールサービスも担当する柳田さん。今回はシャツの新商品と旧商品をお召しいただきました。柳田さんは普段、オーバーサイズのシャツを着用されているとのこと。新商品は細身のシルエットが特徴で

すが、「ラインはタイトだけど、肩や腕まわりは窮屈感がないので、動きにくさを感じません」と評価いただきました。袖の仕様についても、折り返ししやすい点が便利だったとおっしゃいます。「お菓子を作る時はまくって、オープンさを

る時は伸ばしてと、1日で何度も袖の長さを変えるのですが、これはスリットが入っているので折り返しやすく、折った時の見た目もきれいですね。調理中に腕を動かしても、ずり落ちてこないのも良かったです」。また、旧商品は襟が高く動くたびに顔に当たり、一番上

のボタンを外すと動いた時に襟が首や顔にこすれて違和感があったそうですが、新商品は「体を動かしても襟が当たったりこすれたりせず、ボタンを外しても開き過ぎないの

がいいですね」と高評価。体に寄り添うシルエットに改良し、台座にボタンを付けたことで、襟がすっきりとおさまるようになりました。ユニフォーム選びのポイントは、「シェフは着心地重視ですが、私は見た目重視です」という柳田さん。オープンキッチンでサービスも担当するため、お客さまからどう見えるかも大切な要素だと

おっしゃいます。「自分がお客として行ったお店でも、働く人のユニフォームがきれいかどうかは気になります。私自身も仕事をしていて汚してしまうこともあります。きれいなものを着ている人は、きっと仕事もきれいなんだろうな、と思いますね」。



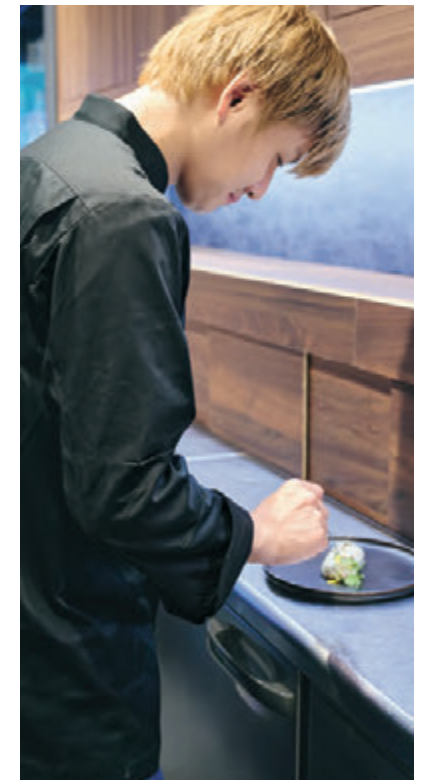
植松シェフにお召しいただいたのは、パティシエの赤崎シェフが監修したコックコート。厨房ではいつも大きめのシャツやコックコートを着用されており、今回のようなジャストサイズのコックコートは久しぶりだとおっしゃいます。「最初は窮屈かなと思いましたが、実際に調理してみると快適でした。むしろ細身な分、棚の扉に挟まったり取っ手に引っかかることもなく、コンパクトな厨房でも動きやすかったです」。コックコートは襟が苦手という植松シェフに、襟まわりの着用感についても伺いました。

「下を向く作業が多いので、首もとが窮屈だったり、顔に当たるのがとにかく嫌で。でもこれはそのストレスが全くありませんでした」。袖についても「腕の動きがスムーズ。火を使う時は伸ばして、熱から腕をカバーできるのもいいですね」と評価いただきました。今後着てみたいユニフォームについてお聞きす

ると、「生地に厚みがあるけど、涼しいもの」という回答。火を使って調理をするため厨房内はとにかく暑く、また火を使うからこそ安全のために生地

の厚みも欲しいとのことでした。植松シェフご自身は黒いユニフォームが大好きだそうです。お客さまから「コックコートは白であるべし」というご意見をいただい

てからは、白をお召しになることもあるそうです。「そのお客さまに、白を汚さずに着るのがいいんだと言われて。確かに料理が上手いシェフは振る舞いも、ウェアもきれいです。自分自身も気をつけている点ですね」。そして最後に、今回ご試着いただいたユニフォームの感想を伺いました。「きちんとしたものを着ると背筋も伸びて、シャキッとしますね。着る人の健康に配慮されたコックコートは、気持ちも引き締まります」。



profile

柳田芽衣さん / パティシエ

製菓専門学校卒業後、複数のレストランでパティシエとしてのキャリアを重ねる。「ABITACOLO」開業時から製菓を担当し、みりんや中国茶、スパイスなどを使った独創的なスイーツを手掛ける。

profile

植松将太さん / ABITACOLOオーナーシェフ、シニアソムリエ

専門学校を卒業後、大阪・京都府下の著名なイタリア料理店に勤務し、2013年より「il desiderio ORTAGGIO」梅田阪急本店でシェフを務める。2018年5月に「ABITACOLO」開業。レシピ監修や料理教室の講師としても活躍。