



PROFILE

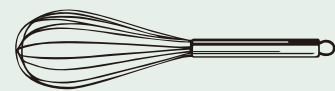
大阪マリオット都ホテル、シェラトン都ホテル大阪など、数々の名門ホテルでパティシエを務める。2013年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・パティスリー」世界2位をはじめ、受賞歴も多数。2016年には伊勢志摩サミットでデザートを担当する。28年間のホテル勤務を経て2021年9月、PHILO&Co.（フィロ&カンパニー）を開業。

PHILO&Co.代表 / パティシエ

赤崎 哲朗

従業員の健康を守る、「ヘルスケア」という視点。

「従業員の健康を考えたコックコートが作れないか」。赤崎シェフのそんな想いから、住商モンブランとの共同開発がスタートしました。ヘルスケアに重点を置いたユニフォームの開発は業界でも例が少なく、モンブランとしても初めての試み。赤崎シェフがその必要性を感じた理由をはじめ、製菓および飲食業界を取り巻く現状や働き方について、お話を伺いました。



PHILO & Co.
PÂTISSERIE

赤崎シェフのインタビュームービー公開中!

従業員のヘルスケアを考えたコックコートの開発ストーリーや、赤崎シェフのインタビューを公開中。ぜひご覧ください。



シェフ
https://chefno.com/

「パティシエとパン職人のための情報サイト」

情報が溢れる中、製菓製パン業界に有益な情報はほんのひと握り。忙しい職人の為に、取捨選択する時間を省き、有益な情報をフラットに配信する職人のための情報メディアです。



厳しい環境で働く若手を、健康面でサポートしたい。

ヘルスケア観点のユニフォームは、「従業員をサポートする」という考えから生まれました。オーナーである自分が着るためというより、現場の若手に着てもらおうためのものです。僕は18歳から20年以上、コックコートに身を包み製菓の仕事に明け暮れてきました。当時の製菓の現場は9割が男性。それが時代とともに変化し、今は女性が8割を占めるようになりました。男女で体格や筋力に差がありますから、昔の男性ばかりの職場と同じわけにはいきません。また衛生面での基準も明確化され、より厳格になりました。異物混入を防ぐネットやアームバンドを装着してオープンを使用すると、体温がこもって非常に暑くなります。実際、厨房で女性スタッフ数名が熱中症になったこともあります。きちんと衛生管理をしつつ、体に負担をかけないコックコートの必要性を感じました。働き方も変わり、今は僕の若い頃のように朝から夜中まで仕事をする時代ではありません。つまり、時間内にいかに生産量を上げるかが重要になります。労働の密度が上がると、作業効率という点でもスタッフが働きやすいものを選ぶ必要がありました。製菓に限らず飲食の厨房は、夏は暑くて冬は寒い厳しい環境です。そこで一生懸命働く若手を、どうサポートするか。技術面で甘やかすことはしませんが、スタッフ一人ひとりが健康に働ける環境を整えることが大切だと考えました。



ストレスのない着心地のため、細かい工夫を随所に。特に袖の設計は50回以上の検証を繰り返し、腕の動きに寄り添いながら窮屈にならないバランスを実現。腕を高く上げて突っ張らず、着崩れも防止。

従業員の健康のために、コストをかける。

今回の企画は、これまでストレスになっていたポイントをすべて取り除きました。腕を上げ下げしても着崩れにくい袖や、動いたときに首が擦れるのを軽減する襟設計など、とにかく体を動かすので、衣服内の熱や湿度を逃がすベンチレーションも必須でした。若いスタッフはお店から支給されたものを着用しますから、選択肢がありません。僕も昔は与えられたコックコートを着て働いていましたが、ほかに良いものがあるとは知らないし、買ってくださいとも言えない。だからこそ経営者は、スタッフが身にまとうものに対する意識を持つことが重要だと考えています。元気に働いてもらうために、コストをかけてでも環境を整える、そういう目線もこれからの飲食業には必要だと思っています。



作って終わりではなく、売るところまでが仕事。

独立して新たに開く店舗は、お客さまから厨房が見え、厨房からお客さまが見えるオープンキッチンにしています。これは若いスタッフに、自分がお給料をもらえる仕組みを知ってもらうため。製菓は製造販売業ですから、作って売ってまた来ていただくことが仕事です。売るといことは、伝えること。自分で作ったものを誠意をもってお客さまに販売する、それも含めて「作る」ことだと知ってほしいと思っています。僕も多くの先輩から導きを受けて今がありますから、若いスタッフにもそれを引き継いでいきたいですね。僕自身も自分の店舗を持つことで、責任の重さと同時に、クリエイティブなことに挑戦できる楽しみも感じています。

「技術も知識もない若手の頃は、仕事を覚えるために走り回ってコックコートも靴もボロボロだった」という赤崎シェフ。今はコックコートを「戦闘服であり、プロとしての正装」とおっしゃいます。女性の増加や衛生管理の徹底など時代の変化に対応し、若いスタッフが健康に働けるようにと考えられた「ヘルスケア観点のユニフォーム」は、近年注目を集める健康経営に通じるもの。私どもも今回の共同開発の経験をもとに、これからも安心して健康に働くための環境づくりのお役に立ちたいと考えています。

※新型コロナウイルス感染防止対策を実施し、取材撮影を行いました。



店舗情報 / パティスリー フィロ & カンパニー
大阪市福島区福島4丁目1-77
06-7177-9545 www.philo-co.com
営業時間 11:00~19:00
定休日 火曜日・第2第4水曜日