

ユーザーポ

コンパクトな立地
豆腐製造は未経験

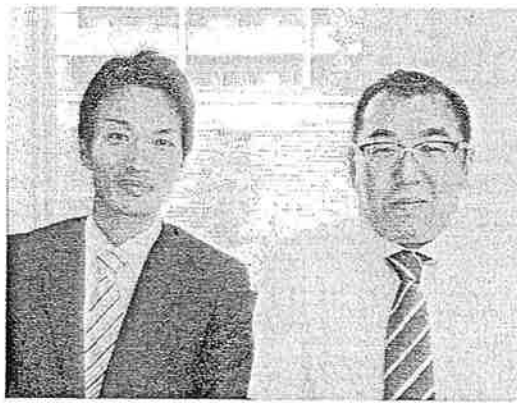
そんな条件をクリア

自然食レストランで
豆腐製造

広島市西区南観音に本部を置く平安閣グループ。冠婚葬祭互助会事業、互助会会員サービス事業、冠婚事業、葬祭事業、結婚紹介事業、外食事業、旅行・スポーツ事業を展開し、広島、鳥取、島根、熊本、鹿児島各県に施設を持つ。冠婚葬祭互助会事業では、広島市内に約10万世帯の会員世帯を持ち、広島市内全世帯の約20%を組織。今年8月に45周年を迎えた平安閣グループが、本部がある創業の地で、5月からレストラン事業をスタート。運営は、グループ内のユウベルサービス(株)が担当している。

トラン「ナチュラルガーデン」。自然食レストランと共にショッピング、産直市場を併設する。メイン施設である自然食レストランは、ランチバイキング形式。11時～15時30分のランチタイム時に営業する(ショッピングは10～19時)。無農薬野菜など安全にこだわった食材の利用はもちろん、西洋のハーブ料理、中国の薬膳料理、日本の伝統料理を集めた健康メニュー等、約50種類を超える豊富な料理を90分間、バイキング方式で提供。

ユウベルサービスの上野主任(左)と、興産商事の山川哲矢社長



興産商事 (名古屋)

ユーザー ナチュラルガーデン(広島)

産液体にがり100%の豆腐、焼きたてパン、惣菜、弁当、各種自然食品を、産直市場では、ナチュラルガーデンと取引する農家の野菜などを販売している。「ナチュラルガーデン」の最も大事なコンセプトは、互助会会員に身近で喜ばれる施設であること。そのため店内も、ファ

多くの困難な条件

ミリーでも友人同士でもゆっくりと利用できるオープンでナチュラルな雰囲気になっている。多くの困難な条件

広島市内には、自然食レストランが15～16店舗あり、最も後発となる「ナチュラルガーデン」では、他の競合店にはない食材や店舗のあり方が求められていた。そこで白羽の矢が立ったのが、手造りの豆腐工房とベーカリー工房。パンの工房やピザの工房を併設するレストランは最近ではよく見かけるようになったが、豆腐工房を併設するレストランは珍しい。しかもパン職人は比較的見つけやすいが、豆腐職人を新たに見つけることは非常に困難だ。その上、店舗の建坪は

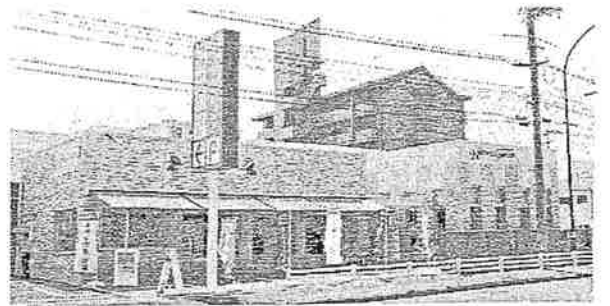
200坪あるのだが、122席のゆったりしたレストランコーナー、一般の厨房、ブッフエコーナー、ショップ、産直市場、ベーカーリー工房を配置すると、「豆腐工房」に当てられるスペースはわずかに15㎡しかない。

すなわち、狭い立地に豆腐製造機器類を配置し、「豆腐製造未経験の人が、会員の満足する美味しい豆腐（国産大豆と国産にがりを使用）を安定的に毎日製造供給しなければならぬ。もちろん予算にも限りがある。

「豆腐工房mini mini」を導入

この難しい条件に挑んだのが興産商事である。実は、興産商事は大阪にある互助会組織に、すでに豆腐のプラントを納めた経験があり、ナチュラルガーデンを運営するユウベルサービスでも、その話は聞いていたという。

興産商事では、すぐに打合せを開始。「豆腐工房を店内からもロードサイドからもよく見えるようにし、まず「豆腐製造装置



ナチュラルガーデン外観



バイキングスタイルのレストラン



ショップには自然食品などが並ぶ

「豆腐工房mini mini」の導入を決めた。これは、「豆腐製造に必要なすべての装置をシンプルな構造にした同社の画期的な豆腐製造装置「豆腐工房mini」をさらにコンパクトにした装置。外寸法800(W)×850(D)×1900(H)は、コンパクトの限界と言えるだろう。

その「豆腐工房mini mini」を中心に、15㎡の空間に、電子凝固機、型押し台、冷却水槽、さらし水槽、包装機、器具一式を配置。工房の中はすっきりと整理され、店内からもロー

ドサイドからも中が見られるという構造に十分に耐える美しさを持つている。豆腐工房の中には、BGMが流れ、冷暖房設備も完備されている。ミニショップのモデルケースになるだろう。「豆腐工房mini mini」の生産能力は生大豆0.5俵／時。レストランとショップの販売には十分な生産量だ。実際の生産量は大豆を1日15kg程度というから、許容量は十分すぎるほど。将来は、ショップでの販売数の増加、豆腐を利用したメニューの充実、さらには葬儀や法事での精進料理のメニューとしても

十分に活用できるだろう。

のべ1週間の研修で製造クリア

機械の配置の次に問題になったのが、実際の豆腐の製造。「豆腐の製造を行った事のない従業員に、自然食レストランとして満足のゆく豆腐を供給しなければならぬ。もちろんわざわざ豆腐工房を造ったくらいだから、豆腐が看板メニューになることは言うまでもない。しかもオープンまでに時間的余裕のあるはずがない。

そこで、「豆腐工房」に入るレストランでの調理が未経験の女性スタッフと、レストランの厨房のシェフを中心としたスタッフの両方に講習を受けてもらうことにした。シェフに講習を受けてもらったのは、万が一、女性スタッフが満足のゆく豆腐を造れない場合のことを考えてのことである。シェフを中心としたスタッフは興産商事の工場にある豆腐工房施設内で、「豆腐工房mini mini」を使い研

修を受けた。女性スタッフの研修期間はのべ1週間ほどである。

結果は、女性スタッフにも十分に商品となる豆腐を造ることができた。国産大豆、国産液体にがり、手寄せの組み合わせである。これは「女性スタッフの筋の良さ」と興産商事の山川社長は謙遜するが、ポイントを押さえた興産商事による指導、

「豆工房 mini mini」の扱いやすさなどが重なった結果といっただろう。

オープンからすでに3カ月以上を経ているが、シェフの応援は一度もなく、現在では、「豆腐工房はパートの女性一人ではほぼ回せるという。

また、より美味しい豆腐、他の競合店と差別化できる豆腐を造るためには、「機械とともに、良い材料を使うことも大事」と話したという。そのアドバイスを受けて大豆は佐賀産と北海道産をブレンドしたものを使用。

国産大豆、美味しさで好評

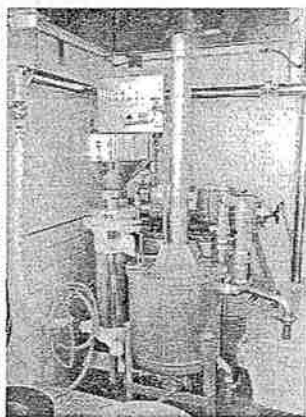
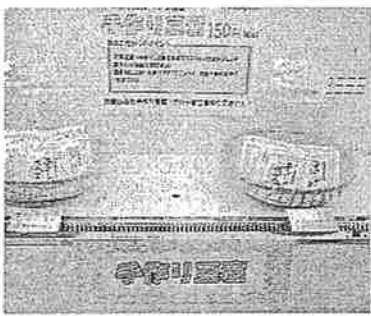
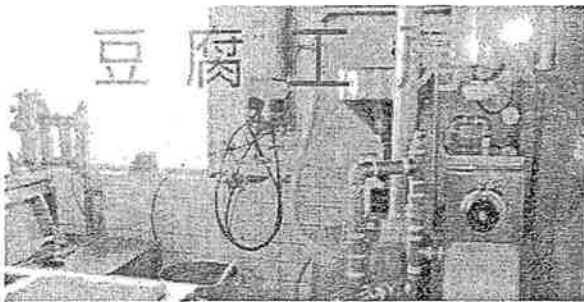
少し郊外にあるレストランで、

お昼のひととき友人などと美味しいものを食べて過ごしたいと

考える主婦に、「ナチュラルガーデン」は格好の場所となっている。客層はほぼ100%が主婦。豆腐工房を覗いて、「お豆腐はこんなふうに通るのか」と感心する人も多いという。

はじめは豆腐の出来を心配していた主任の上野寛史さんも、「しっかりした豆の味がする、こんなに甘い豆腐は食べたことがない」という客の喜びの声を聞いて安心していう。また、パートの女性スタッフの技術もどんどん上がっているとい

店の内外からオープンな豆腐工房



▲設置された「豆工房 mini mini」
▼ショップで販売する手作り豆腐（上）と、豆腐工場のイキングに並ぶ豆腐（下）



う。

ショップでは、木綿豆腐も絹豆腐も300gで1丁150円。この値付けは、スタッフ会議で、「スーパーでいくらでも安い豆腐を売っている。これでも高いくらいだ」という意見に沿ったものという。しかし、現在では、客の反応からも、「もう少し高くて十分に売れる」という感触があるという。

互助会会員に満足を与えるという「ナチュラルガーデン」の第一のコンセプトは十分に達成されているようだ。毎日、平日でも150人以上

の集客はあるという事実がそれを物語っている。

『「ナチュラルガーデン」の豆腐、パン、食材を売ることで、『ナチュラルガーデン』というブランドを築いていきたい』（上野主任）という目標は順調に達成されるようだ。

「豆工房 mini mini」と、それを販売した興産商事の功績は大きい。

◆ナチュラルガーデン

広島市西区南観音7-5-24
082-235-1147
<http://natural.g.jp>

営業時間

◎レストラン 11時～15時30分、ランチバイキング（90分）
大人（中学生以上） 1480円
◎ショップ 10～19時
月曜（祝日の場合は翌日）定休

◆株式会社興産商事

名古屋市北区紅雲町15
052-916-2211
<http://www.kosanshoji.co.jp>
E-mail: info@kosanshoji.co.jp