

第七回

# 東京エレクトロン



赤坂にある東京エレクトロン。都内の一等地の「会社の中で一番いい場所」だという25階に社員食堂「solaé（ソラエ）」はある。東京スカイツリーも見えるその眺望は圧巻だ。

「明るく太陽が燦々と降り注ぎ、社員同士の会話が弾むようなコミュニケーションスペースを創ろうというのがスタートの理念でした」と語るコーポレートブランド推進室の古角かなたさん。

東京エレクトロンは今年、社員に対し健康宣言を出した。その宣言を受けるとともに、アフリカ

の子供たちに援助する「T1（Tone for Two）」に賛同し始まったのがサラダバーだ。

「一皿200円で盛り放題です。毎日違う12種類の野菜が揃えられていて、見たことのない野菜があったりします（笑）。ほかのメニューもハーフサイズが用意されていて組み合わせができるなど健康に配慮しています」

驚かされるのがギャラリーが食堂内にあること。

「いま」を代表する新進気鋭のアーティストの発表の場にしていきたいと思っています。それを

見ることでも社員もインスパイアされる。レセプションも行っていますし、その可能性はどんどん広がっています」

そこにはもうひとつの思いがあった。

「solaéのコンセプトのひとつとして「第3の時間」を作りたいという思いがありまして、家庭でも仕事でもないもう一つの時間が流れる空間にしたいと思っています」

名称は「空へ」と「ソーラー（太陽）」を掛け合わせたものだという。未来へ向かい、この社員食堂は進化を続けていくだろう。

## “第3の時間”を生み出す アート・ギャラリーのある空間

- 1 サラダバー。根菜、海藻、緑黄色野菜、きのこ類、フルーツなどが必ず含まれる
- 2 会社のコーポレートカラーは一切使っていない「solaé」ロゴ
- 3 Live コーナー。この日のメニューは「油林鶏」
- 4 皿の裏にあるICチップでカロリー、塩分が一目でわかる。食器は可能な限り陶器
- 5 ゾーニングに基づき5つのスペースに分かれた空間はどことも太陽の光が降りそそぐ
- 6 solaé art gallery project。取材時の作品は Houxo Que (ホウコオ・キュー) (\*一般の方は入場できません)