

第十回

株式会社アルソア本社



自然との共生という理念の元、商品を送り出すアルソア化粧品が、拠点を構えるのは山梨県・小淵沢。自然豊かな環境の中に社員食堂「THE GARDEN」はある。マクロビオティックに学んだ良質な食事がそのコンセプトだ。

「食材はオーガニック、有機のものを基本にしつつ、地元で採れたものや、アルソア化粧品の農園で収穫したのを使っています。野菜の甘みが違いますね。安全で栄養価の高い食材を使うことで、身体の中から綺麗になってもらいたいという思いがあります」と語

るのは、チーフ・シェフの三森正実さん。

米は玄米と五分づき。調味料も自然由来のものを使う。これまでのメニューの数はなんと3,000通り以上。同じものが二度出ることはないという。

「似たような料理でも盛り付けを変えたり、食材の切り方を変えることでバリエーションが出ます。綺麗な食事をみるとテンションもあがるので美しい盛り付けにはこだわっています」

「THE GARDEN」は予約すれば一般の人も入ることができる。社

員食堂ブームともいえる現在だが、一般の人が入れる食堂は少ないだけに貴重だ。「もちろん社員の方にも食べていただくのもうれしいのですが、たくさんのお客さまに食べていただけるのは新鮮だし、やりがいもあります。もっといろいろな方に来ていただいて、この料理を発信していきたいです」

昨年、レシビ本「アルソア化粧品 オーガニック社員食堂の美肌ごはん」が出た。「身体の中からスキンケア」というキャッチに納得させられた今回の訪問であった。

身体の中から綺麗になれる  
目にも美しいメニュー

- 1 盛り付けも美しい「チキン串カツごまみソース」
- 2 野菜がとれるベジプレート「厚揚げの照り焼き 蕪の茶わん蒸し」
- 3 「さばの味噌煮」この日の共通のデザートは「黒糖蒸しパン」
- 4 店名「THE GARDEN」が入った麻のバッグも販売
- 5 外の光も入る明るい空間は、活気に溢れていた
- 6 野外にも広がる空間。目の前を野生の鹿が歩くこともあるとか