

第四回

カルピス株式会社



東京・恵比寿にあるカルピスを訪問した。敷地面積の3分の1は緑地。環境にやさしく、自然との調和をめざしているという。その社員食堂は光にあふれ、窓ガラス越しには植物が並び、開放的な空間となっている。

訪れた時間は正午をすこし回ったくらい。しかし、この日限定80食の鶏唐揚げ定食は既に売り切れていた。当日は月に2回の「カルスポリン・デー」。「カルスポリン」とは、カルピス社が事業者向けに販売する飼料用生菌剤である。



「当社は飲料の会社のイメージが強いと思いますが、飼料事業にも力を入れています。鶏や豚の餌に『カルスポリン』を加えると、腸内環境がよくなって、肉質が上がり、いい卵が生まれると評判です。今年は震災復興応援の願いもこめて、岩手の取引先から鶏肉を仕入れ、月2回、社員食堂でそれを使ったメニューを出しているんです。社員に商品のよさを実感してもらおう意図もありますね」と語るのは広報・CSR部の宮本史帆さん。

確かに鶏肉は肉質がとても



ジューシーで美味。丼ものやジンジャーソースなど毎回のメニューもバリエーションに富む。

「カルピス」を料理に使った「カルピス・デー」は毎月7日に開催。「ちらし寿司にカレーなど毎回3、4品が並びます。砂糖、みりん、酢の代わりにも使え、お勧めはとんかつソースで、中濃ソースと「カルピス」を2：1の比率で混ぜると美味しいソースができます」

まず、自分の会社の商品を知り愛すること。そんな基本の精神がこの社員食堂から始まっている。



「カルスポリン」&「カルピス」を使った美味で秀逸なメニューの数々

- 1 「カルスポリン」を使った鶏肉の唐揚げ定食
- 2 小鉢やサラダなども充実、組み合わせて健康なメニューに
- 3 ガラスの外には植物。外光も入る明るい空間
- 4 メニューはすべて日替わりで、パスタ、そばも毎日、変わる
- 5 正午を過ぎ、社員で飲み始めた食堂

「カルピス社員のとおきレシビ」(池田書店) 発売中。
*「カルピス」と「カルスポリン」は、カルピス(株)の登録商標です。
*一般の方は入場できません。