

# 「野菜ソムリエ認定」の社食

## テイクアウトボックス、青果物の販売も

日本マイクロソフト(樋口泰行社長)がこのほどリニューアルオープンした品川本社の社員食堂「One Microsoft Cafe」が社員食堂としては初めて、日本野菜ソムリエ協会の認定レストランに登録された。「ジュニア野菜ソムリエ以上の資格保有者の推薦がある」など同協会が定める5つの基準をクリアした。特に「旬の野菜が豊富な独自メニューを多く考案し、社員食堂という日常の食空間でレストランのような質の高いサービスを提供されていることから認定に至った」という。

「One Microsoft Cafe」は、2011年の本社の品川移転を機に開設。本社で働く約2500人の社員のうち、一日平均700人が

利用する。

運営は、エームサービ

ス(小野瀬宗孝社長、東京都港区)が受託。当初より野菜をふんだんに使ったメニューを、主菜

や副菜が選べるデリ形式で提供し、「食べる楽しさを味わううちに、気づいたら体調がよくなっていったという、楽しい食育を目指してきた」と松崎義

則センター長。リニューアルでポイントにしたのは、野菜を食べる習慣をどう定着させる、家庭にもどう広めていくかということ。そのため社員食堂としては珍しい2つの試みが導入された。

1つはテイクアウト形態の「Vege Box(ベジボックス)」。主菜1品、野菜中心の副菜が3品の計4品、約400円。1日に必要な野菜350gのうち250g以上がとれるよう工夫されている。

もう一つは、野菜そのものを販売する「Vegeto Go(ベジトゴ)」。野菜の目玉を集めた「Vegeto Go」で野菜の心を

ウゴー)。社員食堂のメニューで使う青果物を中心とし家庭にも野菜や果物を食べる楽しさを広げる。

一方、運営について、社員食堂ならではの苦勞と流通への期待も聞かれた。

「厨房に設備制限があり、丸のままの野菜を多数扱うことに限界がある。そこでカット野菜が

必要になるが、問題は衛生面。品質管理体制が整い、チルドで、できれば個店配送されるような流通が今後確立されると助かりますね(松崎氏)。

また今回のリニューアルでは、日本マイクロソフトのクラウドサービス「Azure(アズール)」を活用した新発注システムが導入されたことも、目玉の一つ。

従来のPOSシステムと比べて、設置場所に制約がないことが第一の利点だ。社員は食堂内5カ所に設置された最新のタブレット端末で注文と決済ができ、売り上げはリアルタイムでクラウド上

で集計。営業中も各メニューが何食出たかを確認しながらこまめに補充できるため、調理したてを提供でき、食材のロスも

防げる。売上分析も可能だ。自社でのテスト稼働を経て、サービス化を目指している。

(大崎直美)



日本野菜ソムリエ協会から、シニア野菜ソムリエのKAORUさんも参加。「Vege Box」を手に「日常的、継続的に野菜を摂取できる理想的な取り組みです」



「Vegeto Go」で野菜の心を



目玉の三浦野菜が豊富に並ぶサラダバーも人気。クルトンやチーズなどのトッピングも充実しており、サラダだけで済ませる人もいるという