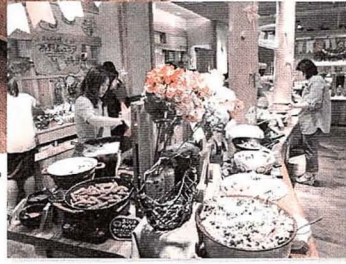


[上]店の入り口ではピンクの牛が出迎えてくれる。  
[右]美味しい料理が並ぶバイキング形式の店内。



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ / 食環境ジャーナリスト。1955年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『幸福な田舎のつくりかた』地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす(学芸出版)『実践!田舎力 小きくても経済が回る5つの法則』NHK出版新書など多数。

(大阪市) お日さまのえがお

「お日さまのえがお」だ。

大阪への進出はJR大阪三越伊勢丹に次いで2店舗目だ。

お店の入口にはピンク色の牛の像が備えられ、野菜、米、ハム、ソーセージなどが盛りだくさんなディスプレイがある。中はバイキング方式。ウインナー工房とパン工房が店内にあり、その場で作っている。100坪ある店舗の席数は150席だ。

ご飯、パスタ、惣菜、サラダ、煮物、デザートまで60種類もの作りたての料理が登場する。料金はランチタイムで、大人(中学生以上)1902円、小学生1028円、幼児(3歳以上)514円、2歳以下無料(いずれも税込)。食事時間は90分となっている。

営業時間は11時〜22時まで。行列のできるレストランとして、オープンと同時に人気店となり、売上は開店1年で4億円になった。

デパートの開店は10時。その時点から人が並ぶ。11時に来ても入れないという客がいるため、受付をした人は、携帯電話に登録すると、そのまま店内で買い物をしていても、あとで呼び出しがかかるサービスも始めた。

「近畿日本鉄道から依頼があり、店

舗の目玉にしたい、親子が集う場所にした、とのことでした」と、ファーム運営部広報キャプテンの浜辺佳子さん。

店内の天井近くにレールがあり、電車が走っている。また、テーブルのソファのあちこちに豚のぬいぐるみが座っている。ファミリーで楽しめる演出が施されている。これらのアイデアは、海外視察で得たものだ。

「名古屋駅前には2店舗があり、そこからモクモクを知ってもらっています。しかし、大阪ではまだまだ認知度が低いのが現状です。情報発信の場がほしいと出店しました」と浜辺さんは話す。

モクモクは伊賀市の山間地に、ウインナーの手づくり体験教室や、食育の宿泊施設を備える。子どもキャンプの実施や、農業体験など農と食を親子に伝える活動を熱心に展開している。

通販にも力を入れ、会員4万7000人向けに『通販カタログ』を出している。

今回の大阪への進出は、伊賀市のファームの来客を増やし、通販にもつなげるのがねらい。地域養豚から加工、レストラン、通販まで展開したトップモデルといえる。

三 重県伊賀市にある「伊賀の里モクモク手づくりファーム」は、

農業をベースにしながら生産・加工・販売までを一貫して手掛けていることで、つとに知られる。

ファーム内には農産物直売所、レストラン、パン工房、体験工房、温泉、宿泊施設、牧場などがあり、山間地にもかかわらず年間51万人が訪れ、売上は52億円ある。

社員150人、パート150人、アルバイト700人(名古屋、大阪の店舗含む)が働く。

新たな展開で注目されているのが、大阪の「あべのハルカス近鉄本店タワー館13F」に2013年6月に進出したモクモク直営農場レストラン