

食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.29

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

# がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。  
安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、おいしく、健康で、楽しい。  
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、

福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など  
「食品安全技術」と「トータルソリューション力」で応援します。  
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。  
それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

“ちょうどいい”時間を提供しながら、  
同時に地方創生も推し進めるテーマパーク

オープンまでの限られた日程のなか、

チャットツールで情報共有を図りスムーズに進行

スピーディな対応力と提案力

チームの一員としてゴールを目指す

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス！」。  
第29回は、店舗ナンバーワン様の「農家がつくるtomateria GOTO」、「ハンバーグの時間」を訪ねました。

## 特集

ムーミン物語 様

店舗ナンバーワン 様



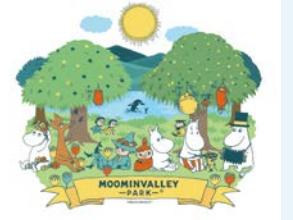
## 雄大な森を眺めながら味わいたい トマトを丸ごと使ったメニュー

「メッツアビレッジ」に出店するために立ち上げられた、瑞々しいトマトを丸ごと使ったパスタやオムライスなどが味わえる「農家がつくるtomateria GOTO」。おいしい料理を提供するだけでなく、出店先のロケーションに合わせたお店づくりが店舗ナンバーワン様の信条。森の緑にトマトの鮮やかな赤が映えるというアイデアから、こちらを開発されたそうです。トマトは埼玉県蓮田市の契約ファームに作ってもらっている、旨みと甘みが凝縮されたものを使用。

「メッツアビレッジ」に行かれた際は、そんなこだわりの料理を楽しもれてみてはいかがでしょうか。



Food  
Episode  
29  
Fukushima  
こぼれ話



ムーミンファン以外も楽しめる  
新しいスポットが堂々オープン

2019年3月16日にオープンする「ムーミンバーレーパーク」。湖の上をジップラインで通過するアトラクションや幻想的なプロジェクトマッピングをはじめ、ムーミンの世界観が広がるミュージアム、ここだけの限定グッズも充実する世界最大級のギフトショップやレストランなどで構成されています。「ムーミンを軸にしながら、100人いれば100通りの感情を抱いていただけるようなコンテンツ。そこを意識しながら進めてきました」と西山取締役。「メッツアビレッジ」と同じく、時間に追われる事なく大人も子どももゆっくりと過ごせる新しいスポットに期待が高まります。

## 電解次亜水生成装置 FEクリーン水

### 高い殺菌・除菌効果の電解次亜水で、 衛生管理の徹底をサポート！

FEクリーン水とは、食塩水を無隔膜方式で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液で、食材の殺菌や調理器具などの除菌に使用できます。



#### 強力な殺菌効果

野菜や肉・魚などの殺菌、  
調理器具や加工機械に付着した  
菌を洗浄・除菌します。  
流水で使用。



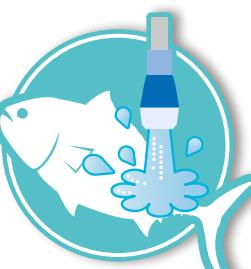
#### 汚れやニオイも除去

ニオイのもとになる汚れや雑菌を  
除去することで、消臭効果を発揮。  
ホースを付けて床・排水溝などにも  
使用すると効果的です。



#### 食材を傷めない

pHがほぼ中性（弱アルカリ性）で  
食材への影響が少なく、  
殺菌後のすすぎが簡単です。



#### 人と環境にやさしい

手荒れの心配も少なく、  
原料は水と食塩なので、  
環境にも優しい殺菌水です。



Fukushima

[www.fukusima.co.jp](http://www.fukusima.co.jp)

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、  
生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■本パンフレット  
に収録したものは、  
すべて当社に著作  
権の属するもので  
す。無断複製は固  
くお断りします。



## 大自然に囲まれ“余白”の時間を楽しめる「メッツアビレッジ」と、 そのコンセプトに賛同し、開発された二つのレストラン。

豊かな森と宮沢湖を望みながら、まるで北欧に流れているような心地の良い時間を過ごせる埼玉県飯能市にあるテーマパーク「メッツア」。  
2018年11月9日に先行オープンした「メッツアビレッジ」に続き、  
来たる2019年3月16日にはフィンランドの人気キャラクター「ムーミン」の小説を主題とした「ムーミンバーパーク」が開業されます。  
今回、福島工業は「メッツアビレッジ」のヴァイキングホールにあるレストランで、飲食店プロデュース会社の店舗ナンバーワン様自らが手がけられる  
「農家がつくるtomateria GOTO」と「ハンバーグの時間」の厨房スペースの設計などをサポート。テーマパークを運営する  
ムーミン物語様の西山祐介取締役、そして店舗ナンバーワン様の三浦正臣代表取締役と井熊良仁総料理長にお話を伺いました。



**■株式会社ムーミン物語 概要**

法 人 名 株式会社ムーミン物語  
所 在 地 本社：埼玉県飯能市大字宮沢327-6 メッツア  
T E L 0570-001-630  
U R L <https://www.moomin-monogatari.co.jp>

---

## TENPO No.1

**■店舗ナンバーワン株式会社 概要**

法 人 名 店舗ナンバーワン株式会社  
所 在 地 東京都港区西麻布3-2-9 サンライズ六本木1F  
T E L 03-6447-1011  
U R L <http://www.tenpo-no1.tokyo>

〈農家がつくるtomateria GOTO〉、〈ハンバーグの時間〉

開 業 日 2018年11月9日  
住 所 埼玉県飯能市宮沢327-6 メッツア ヴァイキングホール内  
営 業 時 間 10時～21時(不定休)  
座 席 数 農家がつくるtomateria GOTO 26席、ハンバーグの時間 36席

### 目指すは“テーマパーク2.0”



株式会社ムーミン物語  
取締役 西山 祐介 様

これまでのテーマパークはアトラクション重視で、完成されたストーリーの中に招き入れられて楽しむ感覚でした。一方SNSが普及している今は、「私はこう感じた」と発信してはそれに共感を得ることが心地良く、価値化されている時代。我々は“テーマパーク2.0”と呼んでいますが、個々が自分のストーリーを語れる、そんな次世代型の施設を目指しています。(井熊様)。

### お客様目線に立ったメニュー開発



店舗ナンバーワン株式会社  
代表取締役 三浦 正臣 様(左)  
総料理長 井熊 良仁 様(右)

料理の試作の前にメニュー名を思いつく限り並べ、絞り込むのがうちのスタイル。今まで誰も食べたことのない料理をお客様目線に立てて考えます。文字にしたときのインパクトも大事ですね(三浦様)。私はフレンチの歴が長いのですが、パスタにしてもオムライスにしても、これまでの経験が活かせていると自負しています(井熊様)。



- ①宮沢湖の湖畔に併むメッツアビレッジ。一番左に見えるのがヴァイキングホール
- ②「農家がつくるtomateria GOTO」の看板メニューである、パスタやオムライスを使われトマトソース
- ③宮沢湖を見渡せる木を基調とした「農家がつくるtomateria GOTO」の客席
- ④豊富なトッピングに加え、ソースは12種類の中から選べる
- ⑤隣接した厨房スペースながらも、シェフやホールスタッフが動きやすいよう設計
- ⑥「農家がつくるtomateria GOTO」でご使用いただいている冷凍冷蔵庫

### オープンまでの限られた日程のなか、 チャットツールで情報共有を図りスムーズに進行

西山様の期待に応えられたのが、「メッツアビレッジ」で「農家がつくるtomateria GOTO」と「ハンバーグの時間」の二つのレストランを開発する店舗ナンバーワンの三浦正臣社長です。2018年の秋頃、三浦様より「新規出店の視察に同行してほしい」と福島工業にご相談をいただき、飯能市の宮沢湖畔に向かいました。「わざわざここまでお客様に来ていただけるかという不安も確かにありましたが、そんな考えが吹き飛ぶくらいにこのロケーションに一目惚れしました。オープンまで限られた日程しかなければ、チャレンジしようと決めたんです」と、当時のことを振り返られます。

福島工業がサポートしたのは、両店舗の厨房スペースの設計や機器のご提案。シェフからいただいたレイアウト案のほか、導線や提供されるメニューなどをもとに、設計部で図面を起こしながらご提案と修正を重ねていきました。「福島工業さんはこの『メッツアビレッジ』への出店が2回目の取り組みでしたが、ヒアリングにしても設計にしても、スピーディで正確。うちのシェフもこだわりが強いので、厨房づくりに関して全部が全部実現できたわけではないですが、それでも新しい案をその都度提案してくれました。今度新しくオープンする商業施設に入るお店も、福島工業さんと一緒に進めているところです」。三浦様からも「全部実現できたわけではない」とありましたが、想定していた以上に天井が高かったため予定していた吊戸棚が使用できず、設置方法を変更するなど、状況ごとのベストな対応に努めています。

また今回の2店舗同時にオープンというプロジェクトをスムーズに進めることができた要因の一つに、チャットツールの活用が挙げられます。お店づくりの現場では、私たち厨房機器メーカーのほかに内装施工会社や電気・ガスの工事会社、事業者など多くの会社が関わり、毎日のように報告、連絡、相談が必要となります。そこで、三浦社長が施工に携わる関係者のチャットツールを作ってくださり、そのおかげで情報共有が徹底できたります。「あっちで決まったことをこっちに伝えてというやり取りが短縮できますし、連絡ミスも防げます。あと私からはメニュー名もチャットツールに挙げていました。シェフとのコミュニケーションにおいても効果的なツールなんです」。新しいメニューが考案される過程をリアルタイムで知ることができたのは、福島工業にとって貴重な経験でした。

### スピーディな対応力と提案力 チームの一員としてゴールを目指す

設計や各種契約を終え、いよいよ着工に入るという頃、シェフを務める井熊良仁様に東京ビッグサイトで催された展示会にお越しいただきました。そこで電解次亜水生成装置のFEクリーン水の導入を決めくださったのです。「食材の殺菌や調理機器の洗浄・除菌に関しては、日頃から細心の注意を払っています。ただ、このようなご家族で賑わうテーマパークには、より高いレベルの衛生管理が不可欠です。私たちも安心して料理を作り、お出しすることができる」ので、「農家がつくるtomateria GOTO」と「ハンバーグの時間」の両方に導入することにしました。さらに今回の案件では、通常の氷よりもグラスの中に余分な隙間ができず、使い勝手のいいハーフキューブアイスメーカーもご採用いただきました。また井熊様からは、厨房が完成した後のフォローに関する評価をいただきました。「設置方法を急遽変更した戸棚があり、厨房で料理の試作をしていたときに、搖れが気になっていました。急いでホームセンターに行って突っ張り棒を付けても同じだったので、福島工業さんに相談すると隣の壁に耐震を補強するための金具を取り付けてくれて。オープンまでの仕事ぶりもそうですが、そういったアフターフォローも早く非常に助かりました」。一方、三浦様からは「スピードと、あとは提案力。シェフからもあったように、この場合はこういう方がいいですよ」という確かな提案力ですよね。僕らと同じ目標で、チームの一員としてゴールを目指してくれるパートナーだと実感しました」と、あらためてお言葉をいただきました。

最後に、今後の展望や福島工業に期待することをお二人にお聞きしました。「2020年の東京オリンピックに向けてますます訪日外国人が増えると思うが、和洋中という従来の垣根を越えた最新鋭の厨房機器を提案してくれる嬉しいですね。『こんな機器ができたので、こういうお店を作りませんか?』と。これからも新しい料理を考え、新しいお店を開拓していくから、福島工業さんは進化した商品開発に期待しています」(三浦様)。「料理はおいしくて、厨房機器は安全で使いやすいのが当たり前時代にあって、次に注目されるのは格好いいキッチンだと思います。魅せる厨房が増えるとお客様も喜ばれますし、飲食業界がさらに盛り上がるはずです」(井熊様)。近年、福島工業でもカスタマイズのご相談が増えています。時代のニーズに合わせたご提案を心がけながら、今後も店舗ナンバーワン様のチャレンジを一丸となってサポートしていきたいと思います。

