

経営者の

目線

外食インタビュー

(株)一〇八
代表取締役

山下陽司氏



しておらず、店舗展開を進めることができなかった。そこで、新たな展開のため19年11月に一〇八

や今川焼などのスイーツを買ったりする利用者が多く、好調に推移している。また、同年12月には

乳や甘酒、アーモンドミルクを使用したものもある。スイーツでは、生地にオリジナルの抹茶粉末を練り込んだ今川焼やソフクリーム、パフェなどを販売している。そのほか、季節商品や抹茶を使用した抹茶麵(阪急西宮ガーデンズ店のみでの提供)もラインアップする。

に強化することで売り上げを伸ばしていく。
——商品へのこだわりは。
山下 すべてのメニューには有機栽培の茶葉を使用している。国内で流通しているお茶の多くには微量の農薬が残っているが、せっかく健康に良いものであるのもったいないと感じる。当社では

らだ。今はブレインのソフクリームを仕込み、そこに抹茶のパウダーを入れてから再度ミキシングするという方法をとっている。
——抹茶の人気は高まっています。
山下 国内でも女性を中心に好まれていますが、同時に海外での人気も急速に高まっていると感じる。アメリカでは、健康志向の高まりに伴い、抹茶は「スーパーフード」として認知され、人気商品になっている。パウダーにして茶葉を丸ごと食すことで豊富な栄養素をそのまま摂取できるからだ。ヨーロッパや中東、東南アジアでも人気がある。

——今後の展開は。
山下 おかげさまで今後も複数の新規出店を予定しており、今期(23年9月期)の目標である10店の出店は達成できそう。そして、26年をめどに国内50店体制を目指したい。札幌、名古屋、福岡などの大都市圏を中心に店舗を拡大していくほか、復活しているインバウンド需要を見込める地域での出店を狙っている。

無農薬抹茶の専門店を展開

26年に国内50店体制へ

(株)一〇八(東京都渋谷区)は、商業施設などで抹茶ドリンク・スイーツの専門店「一〇八抹茶茶廊」を運営している。2022年にはふかや花園プレミアム・アウトレット

トなどに新店したほか、海外にも複数店舗を持ち、今後も国内外で出店を加速していくようだ。同社代表取締役の山下陽司氏に聞いた。

現在の業態の概要を。山下 1号店は13年に北海道・旭川でオープンした。しかし本部体制が確立

を設立し、リブランディングを実施した。具体的には、「おいしいお茶のお福分け」をコンセプトとして定め、商品も入れ替え、店舗は木目調の外観で統一した。また、「福を分ける」という意味を持つ文福茶釜をモチーフとしたシンボルキャラクターを設けた。

阪急西宮ガーデンズ店がオープンし、関西圏への初出店を果たしており、同店は初のフードコート内店舗でもある。海外では台湾で4店、シンガポールで2店を営業している。

——物販も展開しているようにですね。
山下 クリーム大福、フィナンシェ、ロールケーキといった商品をテイクアウトで販売し、自宅用だけでなく、ギフト用も揃えている。これまでに常設店やポップアップでの販売を行ってきたが、3月にはECサイトをローンチし、ネットからでも購入できるようにした。今後は物販をさらに

他社では抹茶ドリンクのベースをあらかじめ用意している店舗も多いが、我々はご注文いただいたから茶葉で1杯ずつ点てて提供している。また、以前は抹茶味のソフトクリームをそのままトクariumをそのままタンクで仕込んでいたが、それをやめた。抹茶は繊細で、殺菌すると風味や色が損なわれてしまうきたい。

——将来展望を。
山下 現在、静岡県では離農する農家が多く、実際に耕作放棄地も発生している。同県ではこうした土地の有機栽培への転換を促進しており、我々もこの取り組みを行う農家を応援し、活性化を促している。今後も茶農家とのウィンウィンの関係を維持していきたい。将来的には自社農園を持ち、川上(茶葉の生産)から川下(店舗運営)まで一貫して携わりたいと思っている。(聞き手・安田遙香記者)



4月15日にオープンする「東京ドームシティ ラクーア店」の外観(パース)

は。
山下 首都圏と関西圏でテイクアウト店を中心に13店を展開している。22年10月にオープンした

——提供しているメニューは。
山下 主に抹茶やほっじ茶のドリンクやスイーツを展開している。抹茶ラテは牛乳のほかに、豆

提供しているメニューは。
山下 主に抹茶やほっじ茶のドリンクやスイーツを展開している。抹茶ラテは牛乳のほかに、豆

