新潟日報　第3種郵便物認可

安心安全な食品そろえ

食を彩る　感染禍の挑戦　＜4＞

アップデート@新潟

オーガニックやグルテンフリー、無添加食品…。新潟市西区五十嵐中島にある「ciracasi（シラカシ）」には、新型コロナウイルス禍で注目が集まる健康食品などがずらりと並ぶ。開放的なカフェスペースでは、ゆったりとした時間を過ごす女性客も多い。

カフェとショップの両要素からなるシラカシがオープンしたのは、2020年10月。住宅地の一角で、旧米店を改装した瓦屋根と白壁の古風な外観が一段と目を引く。

同店スタッフの中野嘉乃さん(22)は「こうした食のセレクトショップは近くになく、普段買えないような珍しい商品も多い。客層や年代も幅広く、多くの人に受け入れてもらっている」と実感を込める。

○　○

プラスチック製品　ＪＥＪアステージ（三条）

シラカシを運営するのは、プラスチック製品を製造するＪＥＪアステージ（三条市）。日用品やＤＩＹ用品などを主力とし、21年4月期の売上高は約142億円に上る。

本業は好調に推移してきた。しかし、昨今は家庭などから出るプラスチックごみが海洋汚染の一因ともされ、ごみの削減が社会的な課題となっている。

消費者の健康志向や環境保全意識の高まりなどを背景に同社が目を付けたのが、食品事業への参入だった。須田賢一郎専務は「プラスチックを取り扱っているからこそ、体に良い物を提供する事業も手掛けたかった」と話す。

既に18年と19年、グループ会社が東京と三条市に相次いでカフェやセレクトショップをオープンしていた。次世代へと受け継いでいく新たな事業を模索する中、その会社を吸収合併して本格的な直営店の展開に動き出した。

カフェを併設、反応身近に

「まずは地域の方々に新事業を知ってもらいたい」と、シラカシの出店先は駅周辺や大型施設ではなく、あえて住宅街を選んだ。

植物由来の食材に特化した「ビーガン」をはじめ、アレルギー対応などを意識したグルテンフリーのポテトチップス、卵・乳製品不使用のビスケット、オーガニックコーヒーなど原料にこだわった商品を扱う。

スーパーやコンビニなどでは見かけない海外産の菓子で店内を彩り、「日常とはひと味違った空間の創出」にもこだわった。落ち着いた雰囲気のカフェスペースでは、親子連れの姿も多く見られる。

○　○

長引く感染禍で「おうち時間」が増え、食だけでなく生活、娯楽のニーズも多様化した。

同社はウイルス禍前から、自社ブランドのスケートボードなどを販売するスポーツ事業にも注力する。多角化を通じ、企業としてのさらなる成長につなげる狙いがある。

こうした経営姿勢は、社内にもプラス効果をもたらしているという。「製造が中心だと、顧客が喜ぶ瞬間に立ち会える場面は少ない。一方、飲食事業などはその場で反応が実感できる。従業員が仕事の楽しみや、やりがいを見つけやすい」。須田専務は確かな手応えをつかんでいる。

21年秋には、弥彦村のＪＲ弥彦駅構内に食のセレクトショップ「AMANE（アマネ）」をオープンし、4店体制となった。「今後は免疫力や健康に特化した商品をさらに取り入れてきたい」と須田専務。「居心地の良い空間の提供」に重点を置いた飲食店の展開も視野に入れる。

売り上げの大部分をプラスチック製品の製造が占める事実は変わらない。それでも「地域の方々に『このお店ができて良かった』と思ってもらえるようなサービスを広げたい」と意気込んでいる。

（報道部・天谷友紀）

上　ＪＥＪアステージが経営する「ciracasi」。店内にはグルテンフリーやオーガニック商品などがずらりと並ぶ＝新潟市西区
下　「ciracasi」の外観。古風なたたずまいが住宅地で目を引く