

ショップマネージャー 林大輔氏

【住所】東京都世田谷区  
駒沢1-17-14  
【電話】  
03-6450-9097  
【営業時間】8時30分  
(土祝10時)～20時  
【定休日】なし



# ファーマーズジューストーキョー(東京・駒沢) スタッフが全員が栄養学の知識を身につけ、健康アドバイスも

東京・駒沢に今年3月オープンしたスムージーとコールドプレスジュースの専門店「ファーマーズジューストーキョー」が好調だ。都心の二等地でのスムージー専門店の展開が目立つ中、同店は地元密着型の店舗として着々とピーターを増やしている。

右 マンゴリッチスムージー(400円)  
左 ピタヤボウル(680円)  
ピタヤ(IIドラゴンフルーツ)を使った新商品。「ピタヤボウルは海外ではすでに人気のアイテムです。果肉の色が赤いレッドピタヤを奄美大島から空輸し、彩り鮮やかに仕立てました。」



「ファーマーズジューストーキョー」は、東急田園都市線の駒沢大学駅から駒沢公園に向かう246号線沿いの1階にある。駅からは徒歩5分。周囲には閑静な住宅街が広がる。6坪・4席、テイクアウト中心の店舗だ。

メインメニューは、「スムージー」(9アイテム)と「コールドプレスジュース」(4アイテム)。「野菜は無農薬や減農薬などを中心に使っています。健康に良いだけでなく、野菜を美味しく飲める味を目指しました」(ショップマネージャー 林大輔氏、以下同)との言葉通り、フルーティーでクセのない味わいが特徴だ。

価格は、スムージーが400円、コールドプレスジュースが500円(200mlカップ、500mlボトルは1200円)。多くのスムージー専門店が、同程度の容量でスムージーは600円、コールドプレスジュースは1000円といった価格帯で提供中、同店の値頃感はずを抜いている。「ワンコインを超える、毎日気軽に飲んでいただけの価格ではなく、近隣には大学もありますから、10代、20代の若い層にも手の届く価格にしたかったです」。客層は女性が9割。男性は20、30代が中心だが、女性は20代、シニア層まで幅広い。人気アイテムは年齢層によって違い、10、20代はスムージー、30代以上になるとコールドプレスジュースの比率が高くなるという。平均来客数は平日が約100人、週

末が約150人で、「当初の予想をはるかに上回る反響で驚いています。これから立ち上げる予定のネット通販事業との両輪で採算が取れば良いと思っていました。今のところ店舗だけで成り立っています」。

林氏がこの業態を立ち上げた理由の二つに、健康をコンセプトとした食事業を通して、社会貢献をしたいという想いがあったという。「外食では、安全で健康的な食べ物を手軽に摂るのはなかなか難しいですし、お金もかかります。野菜や果物を沢山使ったスムージーであれば、簡単に栄養補給が出来ると考えたのです」さらに「若い世代ほど野菜や果物の摂取量が足りないという世代間の栄養格差の問題を解消する一助になれば」と語る。

こうした考えから、林氏自身も栄養学について学んでいるが、さらにアルバイトのスタッフが全員に野菜についての知識や栄養学の基礎を教え、お客への簡単な健康アドバイスを出来るようにしているという。「風邪気味なのですが、どのドリンクがおすすめてですか」といった質問にもさつとお答えできるので、お客様とのコミュニケーションも深まっています」。今後は1ヶ月に1、2アイテムのペースで新メニューを発表し、旬に合わせてメニューを入れ替えていく。現時点では本業態の多店舗展開は考えておらず、次のステップとしてネット販売を立ち上げ販売チャネルを拡大していく考えだ。