

スイーツ

sno:la 京都店

(京都・中京区)

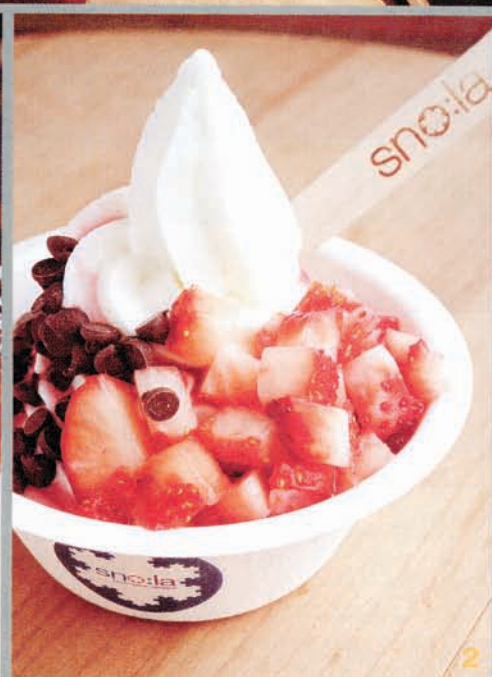
環境に徹底的に配慮した スイーツ店が日本初上陸

アメリカ・ビバリーヒルズの「スノーラ」が世界初の海外店をオープン。商材はフローズンヨーグルト(280円〜)で、6種のフレーバーと32種のトッピング(50円〜)を組み合わせて注文する。同社の特徴は、環境や体に良いことに対する徹底的なまでの配慮。オーガニック素材の使用はもちろん、建材にケミカル材を極力使用しない、屋上にソーラーパネルを設ける、包装は土に還る生分解性の容器を使用するといった細部にまで行き届いている。

すべて基本は本国と共通だが、再現性よりもオリジナリティを重視する社風から、トッピングのハツ橋や京都・伏見の地酒の仕込み水など、地元の素材も積極的に取り入れている。むしろ日本から発信できるエコも大きい、という考えだ。

夏のプレオープンから、2階席の完成、メニューの増加、テイクアウトスタイルの確立など、段階を経て規模を拡大してきた。3月の東京店オープンに合わせて3階席を開放し、最終段階とする予定。現在すでにFC募集を開始しており、今後は直営店5店舗を完成させる。

- 1 かつらげる空間の2階。フランク・ゲーリーによる段ボール製のイスなど、環境を大事にしスタイリッシュに
- 2 プレーンのSサイズ(130g)280円。トッピングはサワーチェリーソース150円、イチゴ100円、チョコチップ50円。こちらのカップも原料はサトウキビの搾りかすで「土に還る」ことがテーマ
- 3 流行のヴェリーヌをクリスマスからスタート。ケースはプラカップに見えるが、トウモロコシを原料とする新素材。手前より定番人気商品のハッピーマンゴー680円。本日のおすすめ680円は、サワーチェリー十冬限定パンクン味に、麦チョコ、ピスタチオ、玄米フレークなどをトッピング
- 4 繁華街の角地に建つビルは、ガラス張りでありやすい
- 5 1階は廃業コンピュータチップを混ぜ込んだカウンター、廃材利用の壁を使用。塗装は大豆製ソイペイントで行われている



エコな町、京都からのスタートが奏功

展望

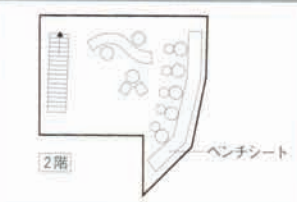
アメリカにおいても京都という町はブランドイメージが強く、京都議定書の存在からも、最初の店舗を展開するにふさわしいと判断しました。

プレオープンから半年余りで店舗の内容も充実し、知名度も上昇してきたと思います。単なる流行で終わらない着実な成果を望むため、京都からのスタートは良かったのではないのでしょうか。今春の東京店オープンで、日本にもスノーラがしっかりと根付けばいいですね。

理想はスイーツというより、毎日食べるヨーグルトの位置に定着させること。健康のために食べるのではなく、おいしいから食べる、ということが自然と健康習慣につながるはず。



取締役
上住暎子氏



〒604-8033 京都市中京区河原町三条下ル奈良屋町303 ☎075-212-7839 経営/麻生ノラ・ジャパン オープン/2008年7月29日 店舗面積/1フロア10.5坪×3階 客席数/30席 営業時間/12時30分〜21時30分(金土〜22時)、無休 客単価/510円 目標月商/非公開 従業員数/正1、PA22 設計・デザイン/Akar Studio、Sat Garg 施工/フジヤ

