

行って
みたい！

「社員食堂」



EVOLVING EMPLOYEE CAFETERIA

vol. 03

九段食堂 KUDAN-SHOKUDO for the Public Good

九段会館テラス／東京都千代田区

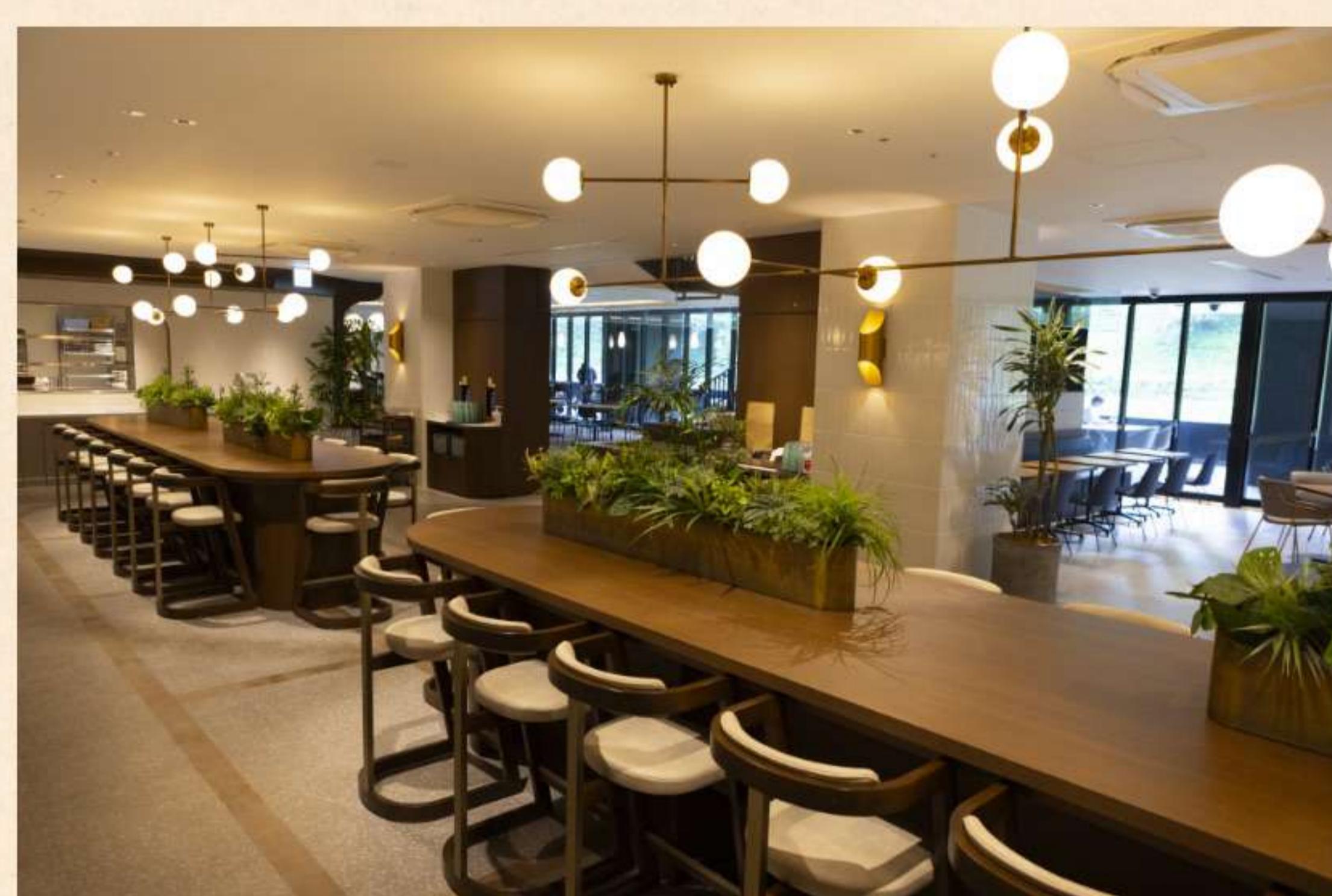
一般利用できて、こだわりのメニューが評判の社員食堂（職員食堂）を訪ねる連載企画。

第3回は、日本全国から届く上質な食材を使用した料理の数々が魅力的な
九段会館テラスの「九段食堂 KUDAN-SHOKUDO for the Public Good」を紹介します。

「良い職は、良い食から」のモットーを体現し 仕事の活力源となる食事を提供



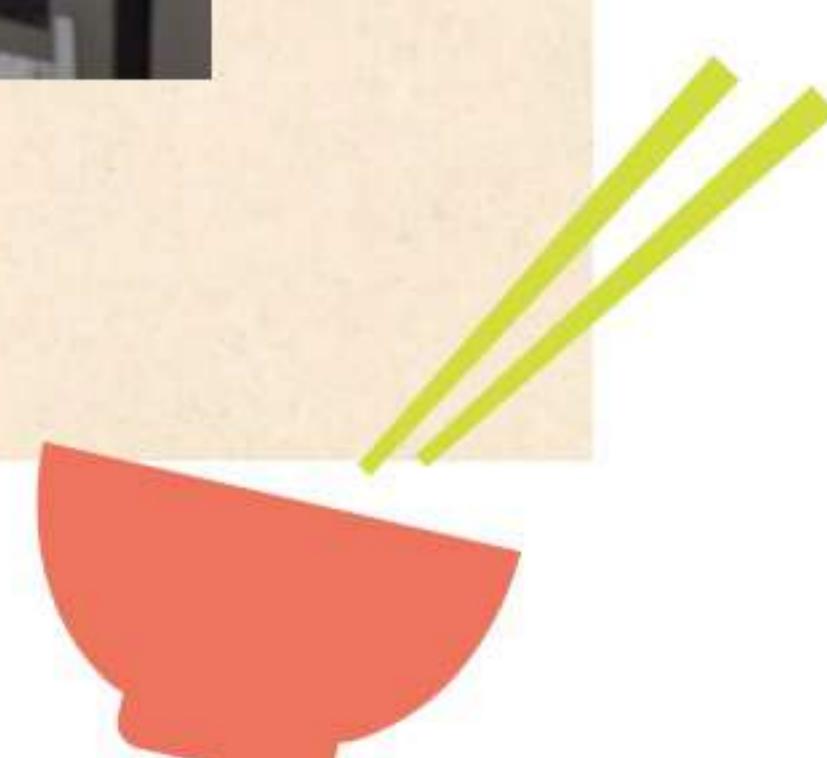
登録有形文化財の旧九段会館を一部保存しつつ建て替えたレトロモダンなオフィスビル、九段会館テラス。「九段食堂 KUDAN-SHOKUDO for the Public Good」は、同ビルに入居している複数企業でシェアする社員食堂です。ビルワーカーだけでなく、一般客も利用可能。2022年10月のオープン以来、旬の上質な食材をふんだんに使った料理のクオリティが評判を呼び、今では一日の利用者数が500人近くに上るといいます。ひとたび料理を口にすれば、きっとその滋味深さに驚き、大きな満足感が得られるでしょう。運営を手がける（株）モノサス「MONOSUS社食研」のモットーは「Good Food, Good Job! 良い職は、良い食から」。ウェルビーイングな食事は、まさに仕事の活力源となってくれそうです。



地下1階なのに明るい自然光が入る「九段食堂」。
カフェのようなおしゃれな雰囲気が印象的。
ランチタイムには、ビルのテナント企業に勤務する人たちが、会社の垣根を越えて席を共にします。



(左) 「MONOSUS社食研」を率いる、食事業開発ディレクターの荒井茂太さん。グーグルジャパンの初代フードマネージャーとしても知られる。
(右) 荒井さんと長年タッグを組んでいる、料理長の飯野直樹さん。



日本各地の小規模農家から届く有機野菜を使用。
食べる人の健康も、生産者の安定も支えたい



メニューは定食3種類、サラダボウル3種類、丼、カレーハヤシの計8種類。週替わりのサラダボウル以外は基本的に日替わりです。野菜は有機農産物を中心に使用。生命力にあふれた、みずみずしい旬の野菜は健康維持に大いに役立ちそうです。仕入れは（株）モノサスのグループ会社で徳島県にあるフードハブ・プロジェクトをはじめ、日本各地の信頼できる小規模農家から。「日々直送されてくる野菜の種類と量に応じて、メニューを柔軟に調整しています。『九段食堂』にはレギュラーメニューがないので、仕入れの制約がないんです。だから数が揃わなかったり、小売りしにくかったりする収穫物も受け入れられる。我々がある程度の買い取り量を約束すれば、小規模な有機農家も安定した経営ができます。食品ロス削減にもつながりますよね」と荒井さん。“特定多数”を相手にする社員食堂ならではの取り組みです。



券売機の横には「本日の食材産地」の立て看板が。野菜、肉、魚、米に加え、調味料の生産地とブランド名も並びます。随所に生産者へのリスペクトを感じさせる食堂です。

魚が主菜のこの日の定食は「サーモンと千葉県産小鯛のフライ自家製タルタルソース」。魚は料亭御用達の仲卸から、余剰分を特別にお裾分けしてもらっています。前日の夕方まで何が届くかわかりません。だからいつもメニューが決まるのは直前。数量限定、売り切れ次第終了です。

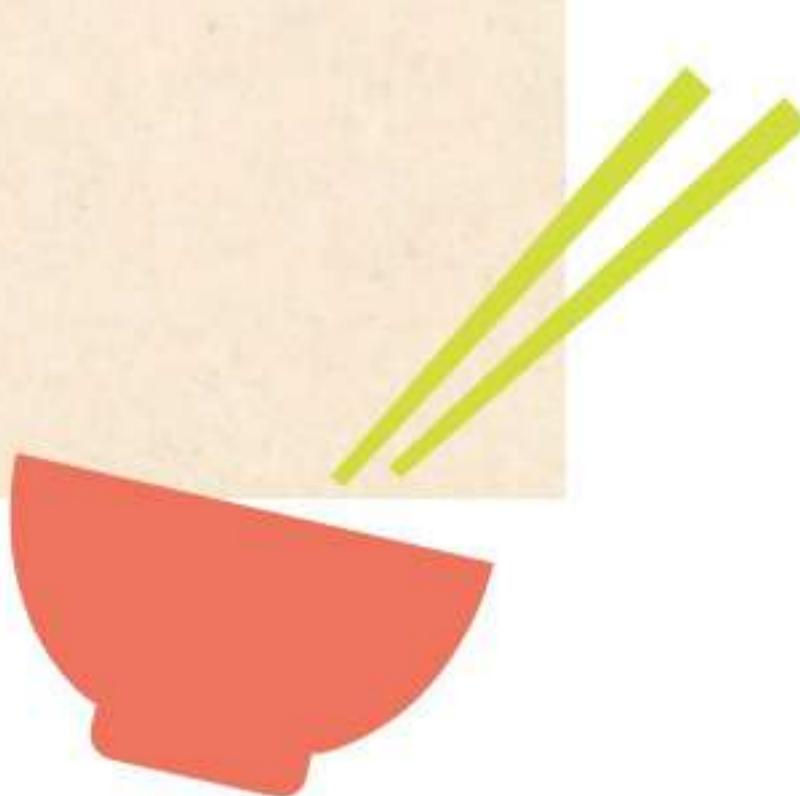


Pick Up Menu!

L定食／ せせらぎポークの味噌漬け焼き



群馬県産のブランド豚「せせらぎポーク」は、さまざまな調理法で登場する「九段食堂」の定番的食材。たっぷりの甘味ときめ細やかで柔らかい肉質が特徴です。この日は味噌漬けにして焼き、コクとうま味をプラス。雑穀を混ぜた兵庫県産の「コウノトリ育むお米」を炊いたごはんが進みます。（ビルワーカー1,370円／一般1,470円）



“日常の食”をもっと豊かに。
そのための挑戦を今日も続ける

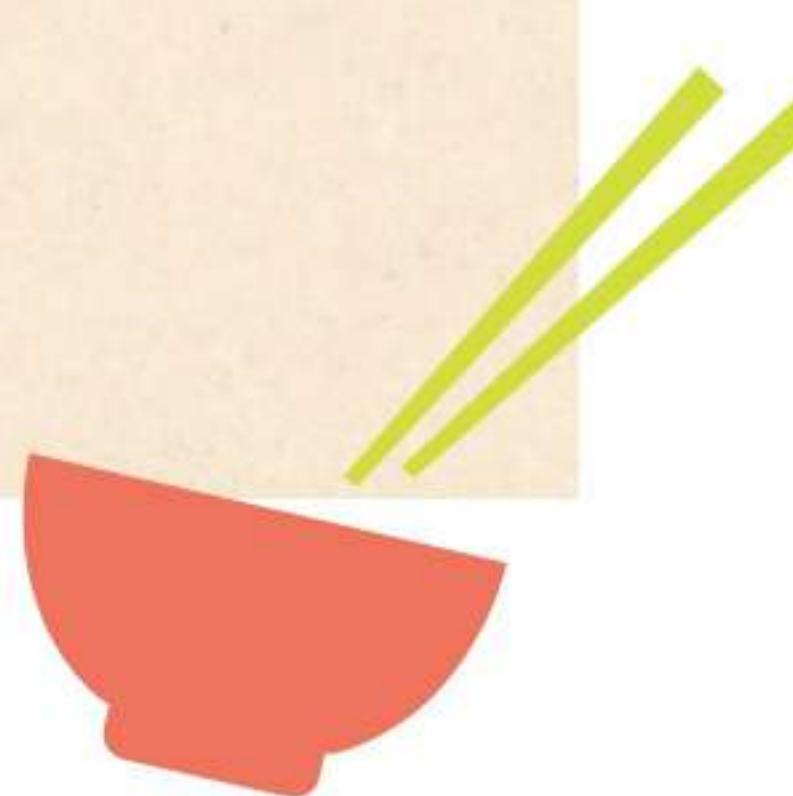


一般的な社員食堂ではなかなか見かけない食材を使い、ドレッシングをはじめ何から何まですべて手作り。大量の作り置きはせず、揚げものも小人数分ずつ揚げています。とはいえ、外食と違って社員食堂は“日常の食”だと言う荒井さん。「奇をてらう必要はなく、一汁三菜をベースに、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちに提供するという基本が大切。利用者が多いからといってメニューを増やす必要はありません。手をかけるところはかけ、無駄は徹底的に省くのが信条です。オペレーションを複雑にしなければ、常に出来たてのおいしさを届けられます」。最近、あるテナント企業の社長から「『九段食堂』がある限り、このビルから転居したくない」とうれしい言葉をかけられたとか。“日常の食”をもっと豊かに。食堂スタッフは、そのための挑戦を今日も続けています。



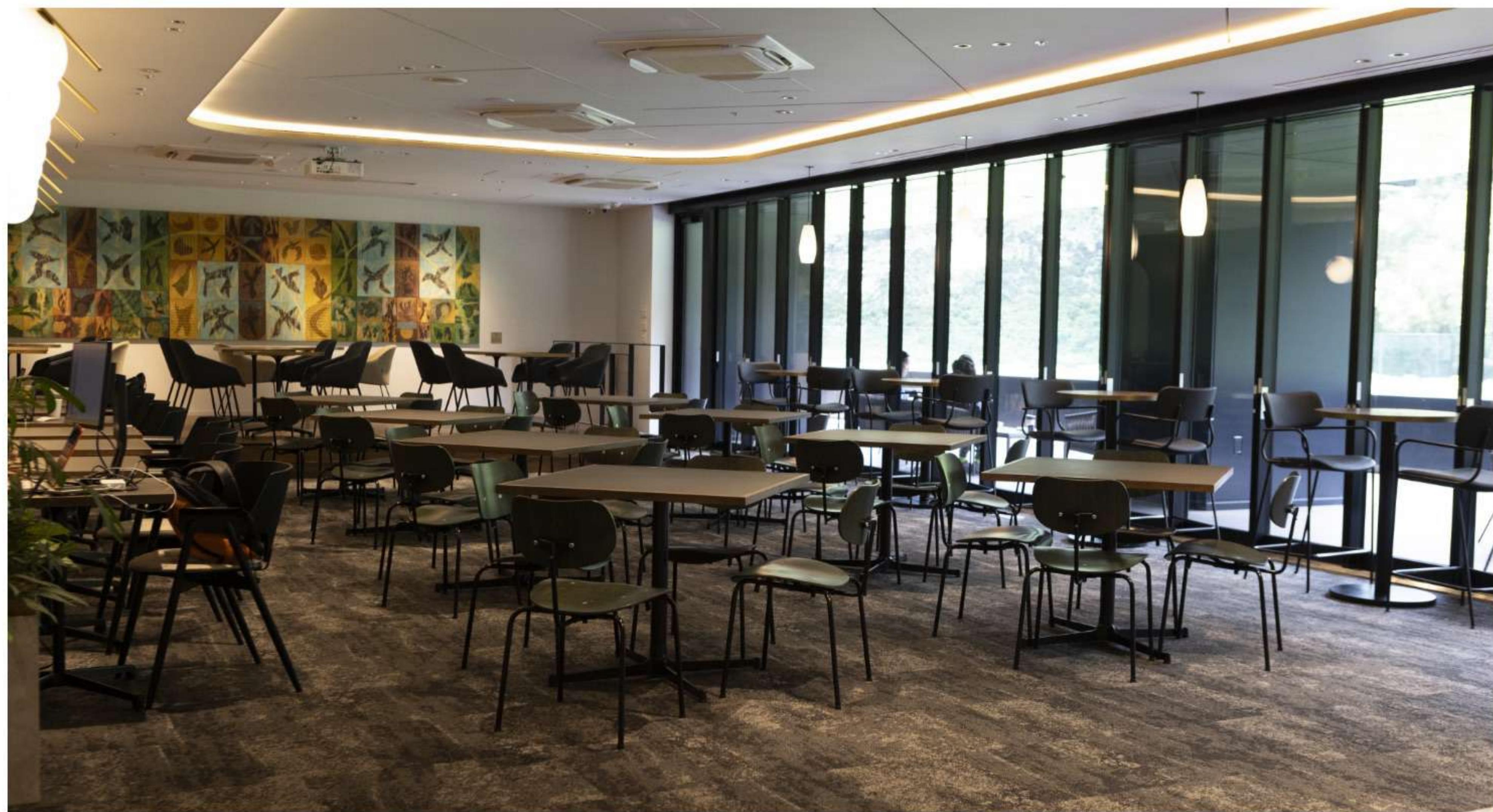
隣接するカフェスペースも、ランチタイムは食事客に開放されます。有機JAS認証を取得した焰煎所から仕入れたスペシャルティコーヒー、さまざまなオーガニックスイーツが楽しめます。

皇居のお濠や日本武道館の屋根が臨めるテラス席。ランチタイム以外も終日利用できます。桜の季節は花見客でいっぱいになるとか。まさに都心のオアシスです。



今回訪れたのは…

九段食堂 KUDAN-SHOKUDO for the Public Good



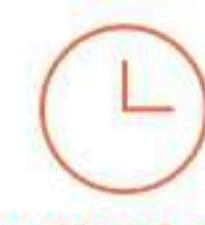
東京都千代田区九段南1-6-5

九段会館テラスB1F



非公開

電話



11:00～14:00

営業時間 定休日 土曜日、日曜日、祝日

公式サイト



行ってみたい
「社員食堂」
連載一覧はこちら



Follow Me !

instagramも更新中！

