

『れんこん掘り』体験を社内研修として実施しました 農家の思い伝える工夫で2万食のサラダボウルを販売

国産野菜 100%を使用しているサラダボウル専門店を運営する株式会社 WithGreen（本社：東京都中央区、代表取締役：武文智洋）は、2023 年 7 月 28 日（金）に社内研修として農業体験に行きました。1-2 月に季節限定で使用した「古代れんこん」の農家さんを訪問し、れんこん作りを実際に体験しながら、農家さんの大変さや想いを体感することができました。



有坂さんと WithGreen の社員（左） 収穫したれんこんをバーベキューで試食するようす（右）

■ 古代れんこんの収穫に挑戦

2023 年 1-2 月の季節限定サラダに使用していた旬の野菜『古代れんこん』を生産している、有坂農場（千葉県成田市）を訪問しました。農家の方々のご指導のもと、社員がれんこん掘りを行いました。コツを教わりながら、右手に勢いよく水が出るホースを持ち、泥を落としながられんこんを探します。

ほとんど農業をしたことがない社員たちは、苦戦しながらも楽しく収穫体験を行い、全員立派なれんこんを掘ることができました。作業終了後は有坂さんに直接、れんこん作りのこだわりについて伺いました。いつもは店舗でサラダを販売している社員たちが、農家さんと話し作業を体験することで、多くのことを学びました。



■ 社員の声 大切に育てられた野菜を届ける重要さを実感

参加した社員に感想を聞くと、「農家さんのように収穫するには、職人の技と経験があってこそなんだなと実感することができた」「有坂さんの苦労を身に染みて感じた」「掘り起こした時の感動がすごかった」といった、農家さんの苦労を実感することで、大切に育てられた野菜をお客様に届けることの重要さを再認識しました。

収穫体験後はバーベキューで実食を行い、みずみずしく甘いれんこんを実食しました。「焼く前に人生初めて生で食べてみたが、アクが少なくえぐみや苦味等を感じず、とても美味しかった」と喜びの声があがりました。

研修を終えて、「今回自分で収穫したものが特別おいしいと感じるのは、有坂さんの物語を知り食べたからなのだと、身をもって体験することが出来た。サラダに有坂農場さんのれんこんを使用するときに、その物語をお客様につないでいきたい」という感想もあがり、社員が WithGreen で働くことの意義を改めて認識するきっかけになりました。

農業研修は社員のリフレッシュはもちろん、店舗で働くモチベーションにつながることでわかりました。今後も継続して農業研修を実施し、働く人の心の健康を大切にしていきます。

■ WithGreen と有坂農場さんのつながり

2023 年 1,2 月に、季節限定の『四川風麻辣ミンチと古代れんこんのサラダ』と『ハーブチキンとゴロっと冬野菜のデリサラダ』で古代れんこんを使用し、合計 2 万食以上販売しました。昨年の訪問時、「野菜とともに、私たちの想いや魂を届けてほしい」と話してくださった有坂さん。期間中は古代れんこんの美味しさを伝えるため、各店舗でこだわりを書いた黒板の掲出や、お客様との会話の中で美味しさを伝える取り組みを行いました。また販売終了後は、お客様の声を共有しに農場を訪問し、お客様と生産者をつなぐ役割を果たしました。来年も 1,2 月に古代れんこんを使用する予定です。



『四川風麻辣ミンチと古代れんこんのサラダ』

■ WithGreen について

2016 年 1 月に設立。『WithGreen の事業を通して、持続可能な未来をつくる』を理念とし、日本でサラダボウル事業を開始しました。炭水化物中心で重飲食ばかりの日本の外食産業を、ヘルシーなものに変えていきたいという思いから本事業を立ち上げました。

現在は東京、神奈川、愛知、大阪、京都、福岡に 22 店舗を展開し、今後も都市圏を中心にサラダボウル専門店を拡大していく予定です。将来的には、今までの日本の「飲食」業界の枠を超え、「農業」「ヘルスケア」まで包括した事業に展開していきます。

WithGreen は創業以来、国産野菜にこだわってきました。日本には四季があり、それぞれの季節に栄養価が高く美味しい“旬”の野菜があります。私たちは国産野菜にこだわるからこそ、それぞれの四季の野菜を厳選し、最も美味しく食べられる提供方法を、時間をかけて研究し、2 か月毎にお客様にお届けしています。

「季節限定サラダ」の生みの親として、私たちはこれからも日本の生産者の方々と協力しながら、日本の“旬”の野菜の美味しさをお客様に楽しんでいただけるよう、努力を重ねてまいります。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社 WithGreen 広報部：多田 ゆりあ

広報担当（直通）：080-4223-1831

E-mail：press@withgreen.co.jp