

# 柿沢直紀

株式会社イヌイ代表取締役

市場とは創り出すもの  
野菜スイーツで新たな市場を創造



## かきさわ・なおのり

1975年生まれ。学習院大学卒業後、広告代理店勤務を経て、2003年有限会社イヌイを設立し、栃木県・宇都宮に「オーガニックベジカフェ・イヌイ」をオープン。2006年には東京・中目黒に野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」をオープン。野菜スイーツを通じて、野菜のおいしさやその価値を伝えるため、地方での講演、地場野菜のプロモーション等の活動を行っている。一方、農業を産業として新たな視点からとらえ、2009年6月には、アパレル専門商社とコラボレーションして、野菜の色素で染めた洋服を提案。斬新な切り口で廃棄される野菜のさまざまな出口を生み出すべく活動を行っている。



## 株式会社イヌイ

所在地 ● 〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-44-9

TEL/FAX ● 03-6279-7753 / 03-6279-7754

創 業 ● 2003年2月12日

資本金 ● 5,225万円

業務内容 ● 洋菓子の製造・販売、飲食店経営、

農業支援活動、食育活動、

コンサルティング、商品開発、

レシピの提案、執筆活動

## 野菜を使ったケーキ、食育、農業支援が経営の3本柱

私の店は、野菜を使ったケーキを製造・販売しています。『パティスリーポタジエ』という店で東京・中目黒にあります。

お店の人気ベスト3は、グリーンショート・トマト、ゴボーシヨコラ、キャロットチョコフランです。グリーンショート・トマトは、小松菜を練り込んだスポンジにスライスしたフレッシュユナトマトをサンドし、イチゴではなくミニトマトがまるごとひとつのついています。

そのほかに、ルッコラと小松菜を使用したもの、枝豆プリン、イタリア料理の前菜のようにトマトとバジルとオリーブオイルを合わせたカプレーゼというケーキもあります。サツマイモのロールケーキとトマトのロールケーキ、春菊とサツマイモをクリームにしたもの、長ネギのチーズケーキなどもあります。

お店は中目黒の商店街を7、8分歩いたところにあります。中目黒には、私たちの店の半径約500メートル以内にケーキ屋が何軒もあり、かなり密集しています。

従業員数は27名、アルバイトを加えると約40名います。店の1階は28坪しかありませんが、地下も借りて製造を行っています。合計で50坪くらいのお店です。

私は1975年生まれで、学習院大学文学部英米文学科を卒業し、2003年に会社を創業しました。最初はベジタリアンのレストランを経営していました。

妻は、学習院大学文学部の後輩でもあるのですが、文学よりもフランス菓子や料理に興味を持っており、高校生のときからカフェやケーキ屋などの飲食店以外に勤めたことがなかったくらい一本筋が通っているのです。私は、2003年に会社を創業したときに初めて飲食店で働くことになりました。それまでは広告業界で働いていました。

2006年4月に中目黒のポタジエをオープンしたのですが、それまでのレストランの売上は、2005年でおよそ3000万円でした。2006年にこの店を始めてから、当時はレストランも並行して経営していたので8500万円くらいになりました。2007年に2億5000万円、2008年は3億9000万円です。

店舗は中目黒だけで、直営店やフランチャイズなどはありません。洋菓子の製造・販売、そして会社にとって最も重要な部分を占めている食育と農業支援の3本柱で経営をしています。

### **野菜の新しい可能性を提案する**

野菜を使用した洋菓子の製造・販売に驚かれた方もいると思います。確かに春菊や長ネギなどはあまり聞かないですよ。ほかにもシヨウガ、ナス、キュウリ、ゴーヤ、大根、白菜、里イモなどた

くさんあります。かなり珍しいとは思いますが、私たちがやりたいことは、野菜の新しい食べ方の提案なのです。別の言い方をすると、野菜の新しい可能性の提案です。

今まで、野菜は料理されて三度の食事で食べられてきたと思います。小松菜ならおひたしで食べたり野菜炒めで食べたりしますし、フランス料理では肉の付け合わせとして食べられたりします。

和食でもフランス料理でも野菜の消費量はあまり変わりません。しかし、野菜をデザートで食べるとしたら、フランスアルファになります。例えば3時のおやつで食べたり、料理の後もデザートに野菜が入っていたら、料理とバッティングしていないので野菜の消費量や摂取量が増えます。

野菜は意外と自給率が高く、80%を大きく超えており、ここ2年でも1%ずつくらい増えていきます。実際、日本は100%自給できる量を生産しています。米も100%近くですが、外国から輸入しなければいけないという約束もあるので100%は超えてしまいますが、それだけ野菜をつくっている人はたくさんいます。

ただ、出口がなかったのです。皆さんもテレビで見たことがあると思いますが、供給過多になっていて、余った野菜をローラーなどで潰して廃棄しています。ということは、過剰なぐらい供給があるということです。市場の価格が下がるという理由から廃棄をしているのです。そのようなもつたいない状況に対応できるという点で、私たちの野菜スイーツは役に立てると思います。

現在、私が知っているだけで、100軒以上のケーキ屋が野菜を積極的にお菓子に取り入れていきます。和菓子を加えると200軒以上あります。近年、ベジタブルブランドのスイーツフェアが数

多く開催されていますが、フェアが成り立つくらい野菜をスイーツにする店が増えています。

昔から野菜のケーキを出している店はあったので、私たちがパイオニアではありません。これまでに、イチゴのショートケーキや栗を使ったモンブランといったケーキがメインで、プラスチックとして野菜のケーキもあるという店はありました。私たちは「この店も野菜のケーキを置いているんだね」と思われるのでは店のコンセプトがはっきりしないと考え、すべて野菜を使用したケーキでやろうと思ったのです。

すべて野菜を使用したケーキにするということでは初めての試みであり、珍しかったためマスクにも紹介されるようになりました。このような経緯で、野菜の新しい食べ方を提案し、その可能性を広げるという動きが大きくなり、今も少しずつ野菜のケーキをつくる店が増えてきていますが、結果として消費の拡大につながればいいと思っています。

別に栄養摂取のために食べていたかどうかとは思っていません。野菜が入っているから体によいというわけではないのです。私自身、ケーキは普段それほど積極的に食べなくてもよいものだと思います。脳の栄養や心の栄養としてちょっと疲れたときやイライラするときに食べてもらえればいいなと思います。ケーキ屋が言うのは変ですが、デイリーでケーキを食べる必要はないと思います。