

Booth No. 東3-T24-22



▲素材と製法にこだわった野菜でととのえるスープやパスタソースを出展予定 (画像はイメージ)



子ども連れ専用のカフェが提案する安心・安全、ビーガン対応のスープとこだわりのパスタソース

マカロニ／甘楽町商工会 <https://macaroni.favy.jp>

甘楽町商工会の一員として、第37回グルメショーに出展。安心・安全なビーガン対応のスープやパスタソースを出品するマカロニは2012年の創業。子ども連れ専用の「親子カフェ」を展開している。同社の商品には工夫とこだわり、そして優しさが詰まっている。

子育て世代の女性のためのお店を開店 安心・安全を追求し、素材や製法にこだわる

マカロニ創業者で代表の岩脇真悟氏は中華料理店での厨房経験を皮切りに、飲食店を何店舗か経験。その後、大手コンビニチェーンのデイリー工場では新商品開発に携わった、調理と商品開発のエキスパートだ。

「子どもが産まれるタイミングで、独立、そして飲食店の開業を考えました。当時、私の生活範囲には、子育て世代の女性が安心して気兼ねなく食事を楽しめるようなお店がなかった。『家族が笑顔になれる時間を安心・安全で美味しい“食”を通じて提供する』そんなコンセプトを掲げ、高崎市引間町に小さなパスタ屋マカロニを開店しました」。

岩脇氏はそう語る。子どもを持つ女性には、食品の安全

性や安心面について気を使う人も多い。また食育に関心を持つ人も増えている。

マカロニでは食材の産地、安全性にこだわり、群馬県認定エコファーマー野菜や無農薬自家菜園野菜やハーブを中心に、厳選した国産野菜、国産食材、イタリア食材などを素材として使用している。



▲パスタソースは種類も豊富

もちろん味と製法にもこだわっている。例えばビーガン対応のスープは水と塩、麺、オリーブオイルだけを用いて、3時間かけて野菜を炒め、煮込むことで旨みと深い味わいを出している。手間暇かけてつくられたスープやパスタソースについては冷凍・冷蔵技術の先端をいくコンビニチェーンの工場では商品開発に携わった経験を生かし、個別冷凍し、都度都度、解凍し再調理しているのも特徴だ。夫婦二人で運営している店ながら、冷凍技術を活用することでお客様にスムーズにこだわりの商品を提供できる。お客様からは「野菜嫌いの子どもの味もおいしく喜んで食べてくれた。ありがとうございます」とお礼を言われることも多い。

また店内にはキッズルームを備えるなど子ども連れでも気兼ねなく、安心して食事を楽しめる空間を追求した。その味と素材へのこだわり、お店の雰囲気や居心地の良さは評判を呼び、店はたちまち連日、親子連れのお客様で賑わう人気店となった。

コロナ禍で本格的に物販に。地元SMや土産店などで販売。都内の高級SMのOEMも請け負う

そんなマカロニが本格的に物販に乗り出したのはコロナ禍に入った2020年のことだ。

「もともとドレッシングやパスタソースは店内で販売しており、一部スーパーマーケット (SM) などでも販売いただいていたのですが、ちょうど取り扱い店舗数が増えてきた頃に、コロナ禍となりレストラン営業が難しくなりました。そのタイミングでパスタソース製造のための専用厨房をつくり、展示会への出展、SM等への営業も本格的にスタートしました」(岩脇氏)。

前述の通り、スープやパスタソースについては店舗でもレストランでも個別冷凍したものを再調理していた。まさに家庭で手軽にレストランの味が楽しめる商品だ。順調に販路を拡大し、県内のSMだけでなく、高崎駅構内の土産専門店などでも販売。またマカロニでは都内の高付加価値型SMの商品のOEM製造なども請け負っている。2022年10月には群馬県甘楽町に冷凍パスタソースなどの無人販売所も構えた。

コロナ禍が明け、お客も増え店舗が手狭になったタイミングで、2023年10月に「ハルナモ コープぐんま コープみさと店」内に「親子カフェマカロニ」として移転オープン。より設備が充実した専用厨房も設けた。商品はコープみさと店でも販売。現在展開店舗はコープだけでもみさと店と合わせて4店舗に拡大。また新店舗は全4室が全て個室で、おもちゃなども備えており、開店時に目指していた通り、子育て世代の女性から絶大な人気を得ている。

マカロニでは行政・自治体とタッグを組んだ取り組みも展開する。その一例が、群馬県が行う「サウナ・スパ関連

商品等開発事業」への参画だ。「リトリート (日常を離れ、心と体を癒す)」という新たな視点から県内地場産業を再編集し、従来とは一線を画する新たな県内地場産業の一面を発信することで、県内繊維産地及び地場産業の活性化を図ることを目的とした事業で、マカロニは「チームどーんとぐんま」の一員として2024年に「トトノウスープ」、「トトノウパスタ」、「トトノウガパオ」といったサウナ飯 (サ飯) を開発。トトノウスープはキャベツ、ごぼう、きのこ、切干大根、大豆、にんにく、塩麴など、群馬県産食材をたっぷり使用した体の内側から優しく整う (トトノウ) スープ。サウナ前の手軽な栄養補給を考え開発された商品だ。またトトノウガパオは群馬県産の麦豚、ごぼう、きのこ、切干大根、にんにく、生姜、塩麴等の食物繊維豊富な食材、疲労回復食材を使用したガパオ。こちらはサウナ後に嬉しい商品だ。県内の人気温泉施設で提供され、NHKや全国誌でも報道されるなど話題を集めている。

今回、グルメショーには完全ビーガン対応の野菜スープやパスタソースなどを出展する予定だ。

「親子カフェというコンセプトの飲食店を運営しているので、お子様が召し上がられても妊婦の方が召し上がられても安心・安全という点には徹底的にこだわっています。現状、お取り扱いいただいているのは関東の企業様、店舗様ですが、グルメショーをきっかけにより広い範囲の方々へ当社の商品を知っていただければ、と。また私自身、長く商品開発にも携わり、これまで様々なOEM商品を開発してきました。興味を持っていただけた方はぜひお気軽にお声がけいただければと思います」。

食の安心安全への意識が高まる中で、注目すべき商品群だといえるだろう。また、まさにサ飯に象徴される、岩脇氏の発想力、開発力にも注目したい。



▲子ども連れ専用の「親子カフェマカロニ」を運営しており、気兼ねなく食事を楽しめる空間性も好評だ