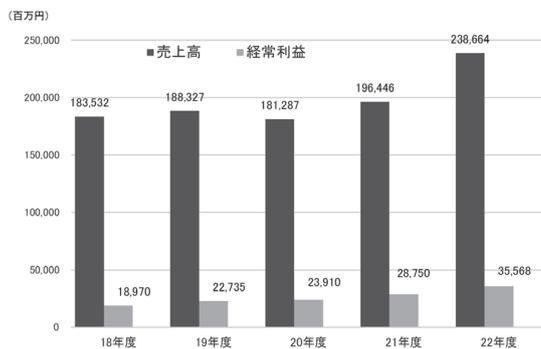


健康と環境配慮を考えた「ロートレシピ」

2024年に創業から125年の節目を迎えるロート製薬株式会社。「パンシロン」「Vロート」「メンソレータム」など、医薬品・目薬や美容・スキンケア商品を軸に事業を展開し、近年の業績も好調である。

■図表1 ロート製薬業績推移（連結）



出典：ロート製薬決算資料より作成

このような状況のもと、同社では世界の人々が身体も心もイキイキと様々なライフステージにおいて笑顔あふれる幸せな毎日を過ごせるよう「Connect for Well-being」のスローガンを掲げ、さらなる企業価値の向上を目指して事業拡大を図っている。その一つとして食分野の新ブランド「ロートレシピ」を本格始動している。

本稿では同社がなぜ、競争の激しい食分野にあえて今挑戦するのか。そして現在展開中の飲食店、惣菜店の運営事例について紹介する。

1. 食品事業参入の根底にある「医食同源」の考え方

ロート製薬が食事業を開始したのは今から10年ほど前に遡る。奈良県宇陀市や沖縄県石垣市にて循環型農業などのアグリファーム事業を立ち上げた。

その理由には創業者の「万病の元は胃にあり」

との考えが関連している。当時はこの考えが胃腸薬の開発・発売につながったが、今回は健康増進のために食事に着目し、同社が長年に渡って蓄積してきた知見を活かしてこの分野を掘り起こしていきたい意向がある。

そしてゆくゆくは製薬事業、スキンケア事業に続く同社第三の柱としたい、「薬に頼らない会社」を目指すという。

ロートレシピは、そんな同社の未来を担うべく始動した。「おなかの底から元気になれる。」をブランドコンセプトとし、「おいしく、健康的で、サステナブル」な食の体験を提供していくとしている。また、独自で「3つのお約束」を制定し、ロートレシピでのメニュー・物販商品・活動・サービス等はこれをもとに開発・提供していく。

■図表2 ロートレシピ「3つのお約束」

1. 胃腸をはじめ、体にいいことを選択します
調理法も含めた体にいいことを取り入れます
2. 旬を取り入れます
季節・体調を整えるため、薬膳の考え方をベースに旬の食材から美味しさと栄養価を引き出します
3. 社会と文化を未来に繋ぎます
循環型農業やフードテックを取り入れながら環境や地域社会にも配慮していきます

出典：ロートレシピ公式サイト

因みに「レシピ」には処方箋という意味もあり、その人その時に合った食を素材・調理や加工法などの観点でロートらしく調合して提供するという意思を込めている。

仕事や家事に忙しい毎日を過ごす人たちにとって、食事による心身のケアも重要だが、いまの自分に必要な栄養素を理解し、多くの選択肢から適切な素材や調理法を選び、準備するのは簡単なことではない。

また一人ひとりの食生活から社会に目を向ける

と、フードロスや食糧危機などの食にまつわる社会課題も多い。

ロート製菓はロートレシピによる新たな食の体験から、人だけでなく社会もサステナブルに、健康的でウェルビーイングな状態を創出することを目指す。

2. 旗艦店を大阪・梅田に出店

23年1月大阪・梅田の商業施設にロートレシピの旗艦店「ロートレシピ 梅田 NU 茶屋町プラス店」がオープンした。

店内は飲食エリア（カフェ&レストラン）、物販エリア（マーケット&デリ）で構成され、店舗中央は憩いの場として「ロートの木」を設置したコミュニティスペースとなっている。

飲食エリアは大きな窓のある開放的な空間で、ウッディーなインテリアで統一された店内は木の温もりに溢れ、幅広い客層にくつろいでもらえるつくりとなっている。広さは着席スタイルで最大64名、半立食スタイルなら最大で80名まで収容できる。一部の椅子やテーブルは可動式で、パーティーやウェディングでの利用も可能となっている。

■ロートレシピ 梅田 NU 茶屋町プラス店



出典：ロートレシピ公式サイト

ターゲットは、近隣に建築が進むマンションに住む40～50代のミドル層及び茶屋町に遊びに来る20～30代に設定した。

そんなくつろぎの空間で味わえるのは、製菓会社ならではの知識を活かした、おいしくヘルシーな料理の数々。素材から調理方法まで徹底的にこだわった、体にやさしい料理を味わえる。

メニューはサラダ、グリル料理、パスタ、デザートなどをラインアップ。ドリンクメニューも豊富で、アルコール類では野菜を使ったビール、自然派ワインなど他店では味わえないようなものもある。ソフトドリンクも果物やハーブを使ったものが多く、健康志向である。

その中から特に代表的なメニューを以下に紹介する。まずはランチメニューから2品。

①本日のデリセット（1,480円以下すべて税込）

旬の野菜をたっぷり200g相当使った日替わりデリ5種は見た目も華やかで栄養バランスもよい。スープ、十穀米もしくはスコーンがセットとなっており、ドリンクやデザートもセット価格でお得に追加が可能となっている。

■本日のデリセット



出典：ロートレシピ公式サイト

②南（ばい）ぬ豚の網脂ハンバーグ（1,980円）

ロート製菓では前述したとおり、石垣市の農業生産法人「やえやまファーム」と協同でアグリファーム事業を行っており、パイナップル由来のエコ飼料を開発。これを食べて育った豚を沖縄・八重山の方言から「南（ばい）ぬ豚」と名付けている。

当メニューはこの豚を使用しており、ハンバーグを網脂で包んでいる。融点が低いため、ナイフを入れた瞬間に肉汁があふれだす。ソースは使用していないが、豚肉の甘味が引き出されているので、肉本来の味をシンプルに楽しめる。ハンバーグに添えられた柚子山椒を付けるとあっさりとした味に変化し、最後まで飽きずに肉の旨味を味わえる。

■南（ばい）ぬ豚の網脂ハンバーグ



出典：ロートレシピ公式サイト

続いてフードテックを活用したメニューを紹介する。

③海藻のペペロンチーノ（1,580円）

微細藻類である「パプロバ」は、モズクや昆布などにも含まれる希少成分フコキサンチンをそれらの100倍以上も含み、青魚の油脂成分であるEPAやDHAなどのオメガ3脂肪酸も多く含有している。

ロート製菓は22年に沖縄県のオーピーバイオファクトリー株式会社と共同で立ち上げた「AMU LABORATORY」において、このパプロバを加工

した「パプロバ藻粉末」を開発した。

当メニューには、1食あたり550mgのパプロバ藻粉末が使用されており、フコキサンチンを6mg摂取できる。またパプロバの風味を旨味として最大限活かしたパスタ（フィットチーネ）を堪能することができる。

■海藻のペペロンチーノ



出典：ロートレシピ公式サイト

最後にデザートから人気の1品。

④和三盆 クレームキャラメル（400円）

固すぎず、やわらかすぎず、コクとクリーミーさを合わせ持つプリン。卵1個を使い、糀と甜菜糖、甜菜オリゴ糖を一緒にやさしく蒸し、たっぷりとしみこんだ和三盆のキャラメルソースが、やさしい甘さを引き出している。店内で丁寧に焼き上げている。

■和三盆 クレームキャラメル



出典：ロートレシピ公式サイト

このほか、メニューではどのような栄養が含まれ、どのように体を整えてくれるのか説明しているほか、スタッフからも提供時にひとこと解説がある。この取り組みが好評のようだ。

一方、物販エリアでも、ロートオリジナル商品からセレクト商品まで、日常の食生活に取り入れやすいナチュラルで、体にやさしい食品を取り揃えている。また、レストランで提供しているメニューに使われている材料も販売することで、レストラン客のついで買いも促す狙いがある。

■物販エリア



出典：ロート製薬 X (旧 Twitter) 公式アカウント

そしてデリコーナーでは、旬の食材を中心に、季節や体調に合わせた、栄養バランスと見た目の楽しさにもこだわったオリジナルデリを、常時10種類以上用意している。

デリそれぞれのプレートには、「BEAUTY（お肌の調子を整えたい方へ）」、「CARE（体内リズムを整えたい方へ）」、「FOCUS（食生活を改善したい方へ）」、「POWER（体力チャージしたい方へ）」、「DETOX（体の巡りを改善したい方へ）」の5種類いずれかのマークがついており、顧客は体の調子に合わせて好きなデリを選べる。また、体の状態や健康に関する悩みを店員に相談して、自分に合ったデリを提案してもらうこともできる。

ロートレシピではこの旗艦店のオープンに先駆け、阪神百貨店梅田本店に惣菜店「ロートレシピ旬穀旬菜」を出店しており、旗艦店と連動させることで、“食の阪神”で人気のメニューも提供することができる。

3. EC など今後の展開

今後は旗艦店と惣菜店「ロートレシピ旬穀旬菜」で事業モデルを構築しながら、将来的には多店舗展開を視野に入れる。

また、ロートレシピではECサイトも設けており、現在（23年11月）は同社が開発したオーガニック豆製品を使ったスープ「ダルーラ」、グループの農業法人「はじまり屋」の人参ジュース、ロートレシピ米（十穀米）などを販売中である。今後は品揃えの充実を図り、店舗展開だけでなく、EC事業も拡大する構えだ。

そして、ゆくゆくは飲食店舗で提供しているメニューのレシピを配布することで、顧客に家庭でも店舗のメニューを再現したいと思ってもらい、ECサイトや物販で材料となる商品を購入してもらうことにつなげていきたいとしている。

さらに、旗艦店の物販エリアは、地元の生産者とのつながりを深め、食のネットワークを広げる拠点、コミュニティスペースとしても機能させる。

例えば23年7月に実施された「やえやまファーム×ロートレシピ コラボイベント」では、石垣島の大自然で育ったとれたての産地直送オーガニックパインの販売会で、やえやまファームの生産者にオーガニックパイン収穫までの苦労話などを語ってもらうトークショーを行い、消費者に農業を身近に感じていただく機会を設けている。このような取り組みはコミュニティを育むために、今後も積極的に行っていく意向である。