



たねやグループクラブハリエ八日市の杜様

人にもお菓子にも心を尽くす 近江の地に根を張る「種」と「幹(バウム)」

自然と調和した企業活動で持続可能な社会を 近江八幡から国内外へ発信するたねやの想い

たねやグループ様(以下、敬称略)は、1872年創業、和洋菓子製造販売をはじめ、優れた菓子職人を養成する「たねやアカデミー」、食育を中心とした「おにぎり保育園」、安心・安全な素材を育てる「たねや農藝」を経営されています。

「人と自然とのよりよい関係」「自然に学ぶ」を大きなテーマとされており、お菓子づくり、店舗づくり、社員教育、地域との関わりにおいて、先代が大切にしてきた想いを継承されています。

国の重要文化財的景観にも指定される水郷地帯、滋賀県近江八幡市北之庄。この地の豊かな自然に囲まれた「ラ コリーナ近江八幡」は、自然と人のいとなみを具体化した、たねやグループの旗艦ショップ店。35000坪の敷地にはショップやカフェをはじめ、田んぼや展望室などをめぐるツアーが開催され、多くのお客様で賑わいます。また、ここを拠点とするNELIS(ネリス)は、世界各地の次世代リーダーをつなぎ持続可能な社会を目指す学びと行動の場で、山本昌仁社長が共同設立者として参画され、地方から発信し世界にネットワークを広げています。

お菓子も空間も味わう「八日市の杜」 世界に誇るショコラティエがつくる至福のひとつ

たねやグループ洋菓子部門は1951年に設立されました。1995年には「株式会社クラブハリエ」が誕生し、日本を代表するブランドに成長しています。

2017年1月、「八日市玻璃絵館」を移転し「八日市の杜」がオープンしました。1555坪の杜に佇む瀟灑な建物には、和・洋菓子の販売と、「焼きたてショコラバウム」などを楽しめるカフェがあり、ここだけの贅沢な空間「シェフズカウンター」

では、パリで開催された「ワールドチョコレートマスターズ2015」世界第2位の小野林範シェフをはじめとする熟練の技とともに目の前で味わえます。

小野林シェフにお話を伺うことができました。

INTERVIEWEE



小野林範シェフ

小野林シェフ クラブハリエは全国の百貨店でも購入できますが、直営店はシェフの裁量に任されている部分も大きい。実は定番商品でもそれぞれの店の味があるんですよ。地元産を使うことにはこだわりがあって、自分達だけではなく地域と共に成長できればと思っています。

「八日市の杜」には限定品も数多く、ここでしか得られないクラブハリエの世界観に触れることができます。



店舗の奥にあるガラス張りの厨房

USER PROFILE

滋賀県東近江市 たねやグループクラブハリエ八日市の杜様

施主：たねやグループ
設備設計：杉本設備設計事務所
空調工事：株式会社ライフテックミツダ

納入製品

空冷HP式立形ルーフトップ外調機&空調機(クリーンエア仕様)
空気式放射整流ユニット「誘引エアビーム」

納入年度

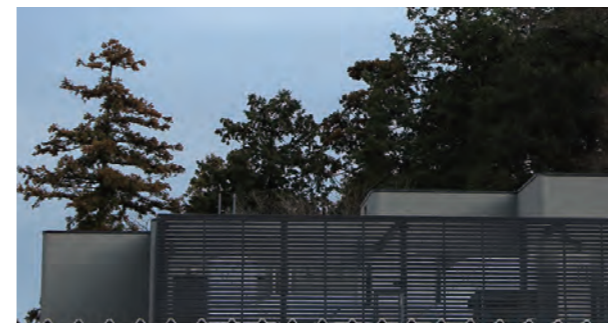
2016年12月(17年3月21日取材)



厨房へは立形ルーフトップ外調機(クリーンエア仕様)で 衛生的な新鮮外気を供給

食の「安全、安心」を守る衛生環境へのこだわり

「八日市の杜」の厨房は店舗内にあり、ルーフトップ外調機(クリーンエア仕様)から供給される新鮮外気で陽圧を保ちながら、外部からの空気の侵入を防いでいます。



屋上の空調機器を囲い景観に配慮

小野林シェフ お店は人の出入りがあって工場のような完全密封ができません。そのため給排気バランスにはとても気を使います。粉を扱う現場では集塵機や換気扇が常に稼働していて排気が多い。導入当初からチューニングを繰り返して、今は外調機(RFT-COA)を使いこなせていると感じています。

小野林シェフのこだわりは、温湿度管理や空気の流れにまで及びます。

小野林シェフ この時期(3月末など中間期)は空調機をあまり動かさず、外調機(RFT-COA)のみ運転しています。

空調機の稼働を抑えることは省エネとメンテナンスの軽減につながります。

小野林シェフ 天井のカセット形空調機はフィルターのアアルコール除菌や、埃が舞う可能性があるフィルター交換を、設置場所でおこなう必要があります。この点、屋外設置の外調機は厨房にとって大きなメリットがあると感じています。フィルターの手入れなどにかかる時間が少なければ、スタッフにとっても作業に専念しやすい環境になると思っています。

働き方が大事な時代になったとスタッフを気遣う小野林シェフ。お菓子にも働く人達にも「安全、安心」の環境づくりを心掛けていらっしゃるのが印象的でした。

バウムクーヘンの乾燥を防ぐためにエアビームを導入

エアビーム導入のきっかけは「カット前のバウムクーヘンを保存する際に風があたると乾いてしまう」という課題についてご相談を受けたことでした。わずかな気流しか吹き出さないエアビームは空調機からの気流の影響を最小限に抑え、部屋全体は放射効果で温度ムラのない環境をつくります。風を感じない空調でやさしく保存されたバウムクーヘン。味わいの裏側にある細やかな気配りを感じます。

誘引エアビーム

厨房内の外調機吹出口



焼きあがったバウムクーヘンにもやさしい空調

これまでもこの先も地元近江八幡に根を張り夢を実現

たねやのタネは大きな幹(バウム)に成長し、これからも近江八幡の地に根を張ります。歴史と伝統はしっかり受け継ぎながら、時代のニーズやテイストを足し算していくたねやグループ。近江八幡から全国、世界へ、この地の可能性を発信し、これからも夢を実現していきます。たねやグループ山本寛之常務をはじめご関係者の皆様が描かれた「あればいいな」に、エアビームのやさしさがお応えできていれば我々にとって大きな喜びです。