

株式会社チャウス

栃木県那須塩原市

<https://chus-nasu.com/>



店舗概要

創業年 2014年(平成26年)
売場面積 583.9㎡(176.6坪)
本支店合計
従業員 13.0人
営業時間 8:00~21:00
定休日 第2木曜日

商品構成

・バターのいところ 13.5%
(プレーン、カカオ(箱))
・ココファームのワイン 1.0%
・シュクレ 1.0%
・オリジナルエコバック 1.0%
・トラピスト 0.9%
・森林ノ牧場 0.8%

経営方針

「那須の大きな食卓を囲む」をコンセプトとし、地元の生産者による食材で作られた料理をみんなで囲む広い空間が特色。2010年に始まった地元食材のマルシェや那須の朝市から発展した活動であるため、生産者とのネットワークを持ち、食を中心に置いた各種イベントの企画力と実行力を強みとする。

ネットワークを活かしマルシェ、カフェ、居酒屋、 ゲストハウスの複合店舗で“いい”を発信

[産直所、食堂、宿の3機能からなるコミュニティ施設]

同社の展開する店舗、Chus(チャウス)は、那須高原の麓、黒磯の市街地近くにある。2012年から年に2回、バックグラウンドの異なる地域の有志20名程と地元農家の協力で開いていた「那須朝市」というマルシェイベントを契機に、そこで培った生産者とのネットワークを元に2014年にオープンした。

現在、Chusは、マルシェ(直売所)に加え、直売所の素材で料理が味わえるダイニング(レストラン)、さらに宿泊施設のゲストハウスからなる。同社は設立時に「田舎で暮らしをつくる」を掲げ、若いひとが田舎で生業を立てて生活できるようにすることを目指してきた。同社への出資社であり、ネットワーク関係にある那須高原の森林の牧場が製造するクラフトバターの加工の途中で出る脱脂粉乳を素材に、2018年に商品開発された「バターのいところ」の販売を行っている。

[那須高原の牧場の素材を使った高付加価値商品「バターのおとこ」]

森林の牧場から素材提供を受けるバターのおとこは、スキムミルクとしておなじみの脱脂粉乳をジャムにしてゴーフルで挟んだ焼き菓子で、廉価な素材を基に新たな高付加価値を付けて開発、商品化された。この「バターのおとこ」の製造は、就労支援A型事業所の障がい者が主に製造されている。それを同社が仕入れ主として販売を担っている。

新たに2020年6月に「バターのおとこカフェ」がオープン。さらに、居酒屋「あくび」をオープンした。いずれも同社のテナントであり、Chusを核として「バターのおとこカフェ」、居酒屋「あくび」が加わることで、それぞれのコンセプトを明確にしながら、互いの良さを生み出す複合施設「GOOD NEWS」として立ち上げた。ここからは那須全体の地域情報を発信していく行きたいという。2020年には同社代表者の名前を冠したECサイト「ごいちの仕送り」など那須地域のブランドイメージを大切に、全体としてSNSを使ってさまざまな発信をしている。

[田舎で働き、暮らす意味を実践]

同社の商品は、いずれも那須の地場の素材を基に、そこに付加価値を付けて販売することを基本としている。その販売スタンスは、作り手の思いなどを丁寧に説明することで、出来た経緯や生産者などの作り手の思いといった商品の価値の中味を伝え、丁寧に販売することにある。また、SDGsの考え方から、店内で使うストローをサトウキビ素材のものにしたり、テイクアウトの容器を脱プラスチックにするなどして、企業活動そのもので地球環境を意識した取り組みを実践している。

同社では商品や店舗が増えるなかで、従業員は最小人数で回している。そのため細部にわたったマニュアルづくりに加え、オペレーションを簡略化し、ランチの会計を食事前にしてもらうなど、顧客に対しても一定の理解を求めている。仕入れや売り上げの管理は、ひとりひとりが行っているため、情報共有をできる態勢を整えている。

働く側に、ある程度幅広く、何でもできるスキルを求めるのは、田舎で働き、暮らすための条件でもあり、むしろ幅広いスキルが求められ、それを実践している。



地域の物産、農家から仕入れる野菜、三方よしの「バターのおとこ」、仕入れた野菜が味わえるダイニングは、地元那須塩原市のいいところが詰まった店舗である。