



◎繁盛店紹介号

ゼルビア×キッチン (FC町田ゼルビア)

「Jリーグクラブが運営する定食屋 世界へ羽ばたく子どもの成長支える!」



“地域密着”を実現する
「ゼルビア×キッチン」

FC町田ゼルビアは、2015(平成27)年にJリーグクラブとして初めてとなる定食屋「ゼルビア×キッチン」をオープンした。所属するトップ選手はもちろん、中学・高校生年代のスクール生の栄養・健康を支えると同時に、ホームタウンの人々との交流の場としても機能している。家庭の食卓で親しみのある惣菜をそろえ、地元食材を使用することで資源循環のモデルも確立。「少年サッカーの町」としてのルーツを継承しながら、地域から世界へ羽ばたく子どもたちの成長を支えている。

●Jリーグクラブ初の『定食屋』

今年、Jリーグは25年目のシーズンがスタートした。J1(18クラブ)、J2(22クラブ)、J3(14クラブ)合わせて全54クラブは、それぞれ本拠地=ホームタウンを持ち、地域に密着した独自の取組みを行っている。その中で、現在J2に所属し、東京都町田市をホームタウンとするFC町田ゼルビアは、Jリーグクラブとして初めての試みである、定食屋「ゼルビア×キッチン」の経営に挑

戦している。

「トップチーム、ユース(高校生年代)、ジュニアユース(中学生年代)の選手の食事環境の改善はもちろん、サポーターや地域の方々の健康にも貢献できる場を作りたかった」

ゼルビア×キッチン設立の思いについて、大友健寿取締役事業部部長はそう語る。

Jリーグに参加するためには、リーグが定めるライセンスが必要であり、J1、J2、J3の各カテゴリーでクリアすべき基準は異なる。現在FC町田ゼルビアはJ2ライセンスを取得している。1部リーグに参加するためのJ1ライセンスの取得には、スタジアム収容人数の拡張やクラブハウス・練習グラウンドの整備など施設・設備の改善が必要となるが、それには中長期的な時間を要する。同クラブはこれまで自前のクラブハウスがなく、トップチームの選手は市内の協力飲食店で食事をし、ユース以下の年代は保護者が弁当を持たせるなどで対応していた。しかし、飲食店は練習グラウンドから車で数十分かかる所もあり、栄養管理



大友健寿
取締役事業部部長



家庭でも親しみのあるさまざまな惣菜を提供

の面からも、練習後に早く食事を摂取したいという要望があがっていた。

また、「自分たちの子どもたちであるジュニアユース、ユースの子どもたちのためにも食事面では早く改善をしたい」(大友部長)という思いもあり、2015(平成27)年9月、練習会場の小野路グラウンドと試合会場の町田市立陸上競技場から車で5分以内の土地にオープンした。

●惣菜で栄養管理

ゼルビア×キッチンでは、来店客が自分で惣菜を選んでおかずを組み合わせるセルフ方式だ。入店するとすぐ右側に惣菜がずらりと並ぶ。メニューはから揚げ、焼き魚、煮物、ハンバーグなどの温惣菜、おひたしやマリネなどの冷惣菜、明太子、納豆、冷や奴などの付け合わせなど、60種類以上を用意。ご飯は白米と雑穀米から選ぶことができ、お替わり無しでは税抜150円、お替わり有りでは同300円だ。

店舗設計は、店内がテーブル・カウンター合わせて約70席、テラス席が約20席。当初は選手専用のスペースを作る案もあったが、今は特に仕切りなどはない。そのため自然と地元客との交流が行われ、「相馬直樹監督の隣で、地元の人が食事をしている」(大友部長)場面も見られる。

ケーキやアイスなどのスイーツもそろえており、カフェタイムには「ケーキセット」も提供する。アイスは町田市内の専門店の商品や、スポンサーである玉川大学の「たまがわアイス」を販売。酒類もそろえており、貸し切りパーティーなども行われる。

一般客はそれぞれの惣菜の金額を合算しての支払となるが、ユースの選手は500円、ジュニアユースの選手は300円で利用できる。

また、サポーター向けには同店ならではの取り組みとして、ホームゲームの前日から「食



竹橋 祐司 店長

べて勝とう!企画」を実施。対戦相手ごとに異なるメニューを提供し、文字通り「相手を食べてしまおう」という趣向で、各クラブの地元特産品を食材にしたメニューを用意する。横浜FC(ホームタウン=神奈川県横浜市)であれば「焼売(シューマイ)」、松本山雅FC(同=長野県松本市)であれば「信州蒸し」、ロアッソ熊本(同=熊本県熊本市)であれば「辛子蓮根」、カマタマーレ讃岐(同=香川県高松市)であれば「釜玉うどん」などを数量限定で販売する。試合当日には店内でアウェーゲームであればパブリックビューイングを実施し、ホームゲーム後には対戦相手側も含め、スタジアム帰りの多くのサポーターであふれる。

各メニューにはカロリーはもちろん、栄養士監修による栄養素の目安も表示。P(Power=疲労回復)、L(Low Calorie=ローカロリー)、H(Healthy=健康な体作り)、B(Beauty=美容)の記号が付けられ、選手個人の状況に応じた健康管理と同時に食事本来の「楽しみ」も訴求する。特にユースの選手たちには身体作りのために白米を毎回600g以上提供することで、栄養管理の面で大きな改善が見られた。



栄養士が監修し、栄養成分を表示



冷惣菜などのバリエーションも豊富に用意



店内



テラス席



選手一覧を壁に掲示

15年のオープン時から同店に携わる竹橋祐司店長は、食事提供について「安心して食べられる、親しみのあるメニューを作る」ことをポリシーに掲げる。普段から家庭でも食べられているような、親しみのある惣菜で選手はもちろん、一般客にも健康・栄養への関心を持ってもらいたいという思いがある。

●地産地消の循環型モデルを確立

同店の特徴の一つに、地域での循環型の地産地消を確立している点がある。現在、同店には町田市内外の約60企業が協賛し、材料はもちろん食器の仕入れなどをスポンサーしている。

食材では、野菜はJA町田を始め、地元の契約農家が提供。玉川大学と西松建設が産学連携事業として進める「LED農園産リーフレタス」も使用する。肉類や他の食材も地元卸業者などを通じて仕入れ、地産地消への貢献を優先している。

さらに、残さ処理には食品資源リサイクル装置を導入。肥料化し、仕入れ先である野菜農家で使用してもらうことにより、リサイクルモデルを確立させている。この取組みは農林水産省からも注目されており、昨年は関東農政局が視察を行った。

●すべては「世界へ羽ばたく子どもたちのために」

町田市は、「少年サッカーの町」としてこれまで40人以上のJリーグ選手・日本代表選手を輩出してきた。FC町田ゼルビアも大企業を母体に持たず、小学生年代から積み上げてJリーグクラブとなった経緯があり、地域と子どもを大切にする市民クラブとしての存在意義を示してきた。

1977(昭和52)年、当時全国的な強さを誇っていた静岡県清水市の選抜チーム「清水FC」をモデルに、町田サッカー協会に所属する小学生で選抜チームを結成、清水FCから勝利を奪った。それが契機となり、翌78(昭和53)年、少年サッカークラブ「FC町田」が

設立され、81(昭和56)年には全国優勝を果たす。86(昭和61)年にはユースチーム(高校生年代)、89(平成1)年にはトップチーム(年齢制限なし)を立ち上げ、Jリーグ発足の4年前にはピラミッド型の育成組織を完成させていた。97(平成9)年にチーム名を現在の「FC町田ゼルビア」に改称。町田市の市樹であるケヤキの英訳(zelkova)と、市花であるサルビア(salvia)を合わせ、「ゼルビア」と名付けられた。

大友部長は、クラブはもちろん、セルビア×キッチンに携わる多くの企業が「世界へ羽ばたく子どもたちのために」という思いを共有していると考えている。

「将来、世界で活躍するようになったクラブ出身の子どもたちが、『ゼルビア×キッチンで食事をして頑張った』と思ってもらえるような存在にしていきたい」

今後の目標は、オープン3年後での黒字化だ。「自分たちのようにクラブハウスを持っていないクラブからベンチマークとされるような、しっかりとした経営をしていきたい」と大友部長は目標を語る。

同クラブが創立以来理念として掲げているのは、①町田市民が誇れるクラブであること②地域の発展に貢献できるクラブであること③次代を担う子どもたちの健全な育成と夢の創造に貢献するクラブであること——の三つの柱だ。ゼルビア×キッチンは、それらの理念を体現する場として、これからもさまざまな展開を続けていく。

ゼルビア×キッチン

住 所：東京都町田市野津田町919
 ア ク セ ス：小田急線鶴川駅から 神奈川中央交通0番のりば野津田車庫行
 「綾部入口」下車すぐ／タクシーで約15分

営 業 時 間：11:00～22:00
 定 休 日：無休
 駐 車 場：あり
 電 話：042-810-3333