

# 新規出店を加速

26年に  
50店舗へ

## 年間200万食提供めざす

サラダポウル専門店を展開するWithGreen（武文智洋社長、東京都中央区）では、新規出店を加速させている。新型コロナウイルスが蔓延する直前の2020年1月時点で7店舗だったが、今年2月末時点で26店舗に増加し、さらに今春3店舗増加の予定だ。主食となるサラダを提  
供する業態では国内最多となる。「日本の外食産業をヘルシーなものに変えたい」「農産物の国産国産の推進などを通じた持続可能な未来づくり」などを理念に、16年の創業から10年後の26年には50店舗、年間200万食の提供をめざす。

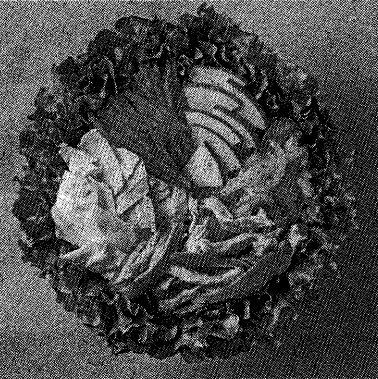
サラダポウル専門店「WithGreen」では、国産野菜に肉類や魚介類などをトッピングした「ポウル1杯で満足するサラダ」を提供する。メニューは定番8種類、旬の食材を取り入れた2か月ごとの「季節限定サラダ」2種類のほか、好みのトッピングやドレッシングを組み合わせる「カスタムサラダ」を販売する。

じゃがのダイスカットをトッピングした「新じゃがとスパイシーキーマカレーのサラダ」（Sサイズ税込込み1190円）、ざく切りの春キャベツを載せた「春キャベツとスモークチキンのサラダ」（同1290円）を提供。すべてのサラダのベースに使用するグリーンカールなどはカット品を大手加工業者から通年調達し、主な旬の野菜は埼玉真に営業拠点を置く業務青果卸業者から調達する。

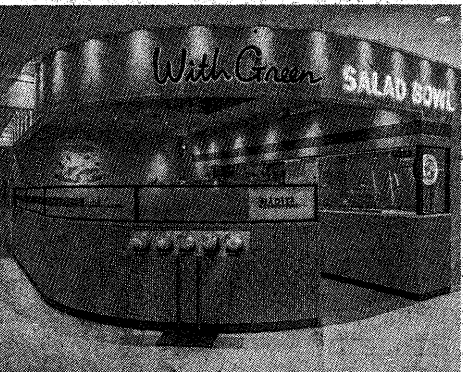
サラダポウル専門店の展開を始めたのは、米国の証券会社に勤務していた武文社長が、当地のビジネスマンがランチなどで当たり前のように食していたサラダポウルに着目したことによる。これを日本にも定着させようと、供給量を2021年の年間40万食から26年の200万食に拡大させるのが目標だ。そのためにも50店舗の出店をめざす。

県に、21年には大阪市、22年に京都市、昨年は名古屋市、福岡市に進出。今年1月には成田空港内にも開店した。現在、関東以外では名古屋2店舗、大阪市2店舗、京都1店舗、福岡市2店舗に広がる。さらに今春は決定しているだけで3月に大阪市2店舗、名古屋1店舗出店する予定だ。店舗は多くが面積20坪（66平方メートル）以上で、席数10〜20席となる。

京の出店も加速させていく考えだ。同時に、国産品を国内で消費する「国産国産」にも注力。おいしい上に、ストーリーもあるような旬の品目を全国の店舗で使用することにより、産地の生産振興にも貢献していく。これまでに、千葉県の「古代レインコン」や、「紅くると大根」、奈良県の特定生産者の方キなどがメニューに登場した。同社ではこうした野菜・果物を採っており、卸売市場業者といった流通業者や産地などの提案を受け付けている。



春キャベツとスモークチキンのサラダ  
右 成田空港第1ターミナル店



店舗は、東京都を中心に  
に出店し、18年に神奈川