

<PRESS RELEASE>

2026年6月15日
株式会社アルソア慧央グループ

【日本初のオーガニック社員食堂】

自然豊かな小淵沢で体の中からキレイを目指す「玄米菜食」の美味しいランチ
毎日通っても飽きない！約3,000種のレシピから日替わりメニューを提供
アルソア社員食堂「ザ・ガーデン」を一般開放

6月15日（月）より予約受付開始

化粧品、健康食品、食品などの研究開発・製造・販売を行う、株式会社アルソア慧央グループ（本社：山梨県北杜市、代表取締役会長：滝口 友樹也、取締役社長：滝口 玲子、以下アルソア）は、1998年の本社移転時より四半世紀以上にわたり、社員の健康を守り続けてきたオーガニック社員食堂「ザ・ガーデン」を、2026年6月15日（月）より一般のお客さまへ開放いたします。

来年の創立55周年に先駆け、6月1日に『ARSOA Syn-Life（シン-ライフ）』という新たなブランドメッセージを掲げブランドリニューアル。Syn-Lifeとは、「すべてが響き合い、人と地球の健康と幸福を共につくる生き方」を指し、人生100年時代、人と地球の健康と幸福を目指し、一人ひとりの生き方そのものと調和し一人ひとりに寄りそうブランドへと進化しました。

当社は、「心・体・肌」の健康から真の美しさが生まれるという「三健の精神」のもと、いち早く食養生に着目してまいりました。この度、アルソアが考える食の在り方や「Syn-Life」なライフスタイルをご体感頂ける場として、地域のみなさまをはじめ、八ヶ岳小淵沢エリアに訪れる旅行者のみなさまへの健康貢献、及び「大人の食育」推進の新たな試みとして、同食堂に1日8名さま限定（完全予約制）でお迎えいたします。



■一般開放の背景と「大人の食育」

1998年、アルソアが東京・渋谷から山梨県・小淵沢（現・北杜市）へと本社を移転した際、「手作りの食事で社員の心も体も健康にしたい」という思いから、マクロビオティック指導者の久司道夫氏、フードプロデューサーの花田美奈子氏をお招きし、マクロビオティックをベースにした日本初となる本格的なオーガニック社員食堂を開設しました。

当時は、無添加のオーガニック食品が一般的に知られていない時代。オーガニックが珍しく、野菜や調味料などの食材集めも困難な中での先駆的な挑戦でした。

近年、オーガニックや食の安全への関心が高まるなか、手軽さの裏で失われがちな「正しい食の知識」を大人になってからあらためて学び、健康に役立ててもらえる場として当社では食堂を「大人の食育」の場として位置づけています。「社食を食べると体調が整う」と社員も実感する、素材の力を最大限引き出した食事を、地域や健康を意識する多くの方に体験頂きたいと願い、一般のお客さまへの提供を開始いたします。

■「ザ・ガーデン」の3つのこだわり

1. 自社農園「ネイチャーオーガニックファーム」の農薬不使用の旬の野菜

八ヶ岳南麓の広大な自社農園（8ヘクタール）で、農薬・化学肥料を使わず、微生物や虫たちがイキイキと暮らし共生する「自然調和型農法」により年間200種類以上の野菜を栽培。栄養価が高く、見た目も美しい野菜たちは、農薬不使用だからこそ、ビタミンやミネラルが豊富な皮や芯まで安心・安全に「丸ごと」頂くことができます。

2. 東洋思想の「陰陽」に基づいたバランス

食材の選び方や組み合わせ、調理法、伝統的な製法でつくられた調味料や、料理の順序に至るまで、陰陽のバランスを徹底。野菜の皮や根まで余すことなく使用する「一物全体」やその土地の旬のものを頂く「身土不二」という二つの考え方も大切にしています。

3. 飽きさせない3,000以上のレパートリー

料理研究界のレジェンドである久司道夫氏と花田美奈子氏のタッグで実現したザ・ガーデンの開設。料理研究家揃いの花田氏のチームによって開発されたオリジナルレシピは3,000種類以上。毎日通っても最低3ヶ月は同じメニューに当たらない日替わりの豊かさです。

■提供メニュー（例）

玄米菜食を中心に日替わりでご用意する2つのおかずプレートをメインに、圧力鍋で炊いた、もちもちの玄米、または白米のごはん、お味噌汁（昆布と椎茸の植物性のお出汁）、サラダ、漬物がセットとなります。

<ベジプレート>

メイン：テンペと旬菜の生春巻きとクルミとソイミートのマーボー豆腐の2点盛

サイド：ふのりとピーマン・もやしのナムル



旬の野菜をメインに、大地のエネルギーを体に取り込むベジタリアン仕様のプレート。動物性素材は一切使用せず、ソイミートや穀類で十分なたんぱく質を摂取できます。

<魚プレート>

メイン：白身魚のチリソース

サイド：ふのりとピーマン・もやしのナムル



旬の野菜に加えて、お魚の良質なたんぱく質と玄米、お味噌汁。理想的な栄養バランスで肌も飲む和の基本食です。

■一般開放 概要



予約開始日：2026年6月15日（月）*完全予約制

受け入れ制限：1日8名さま限定

（ていねいなサービスと品質維持のため、初期は限定数でのご案内となります）

料金：1,650円（税込） *コーヒー付き

場所：アルソア慧央グループ 本社内 社員食堂「ザ・ガーデン」（山梨県北杜市小淵沢町）

ご予約方法：公式特設サイト（URL：<https://www.arsoa.co.jp/thegarden/>）にて受付

アクセス：

【お車】新宿 I.C から中央自動車道で約2時間、小淵沢 I.C より車で約5分

【電車】JR 新宿駅から特急あずさで約2時間「JR 小淵沢駅」よりタクシーで約7分



■アルソア（ARSOA）について

1972年の創立以来、アルソアは、「人と自然との調和の中に、真の健康と幸福を創ります」という企業理念のもと、その理念を体現するため、1998年に山梨県北杜市小淵沢の自然豊かな地へ東京から本社を移転。「心・体・肌」のすべてが健康であることで真の美しさが生まれるという「三健の精神」を永遠不変のテーマに、製品づくりやライフスタイルの提案を行っています。自然とともに、一人ひとりの人生を豊かに彩り、ともに歩む、ウェルネスの実現を目指し、一人ひとりの生き方そのものと調和するブランドへ進化してまいります。



<https://www.arsoa.co.jp/>