



営業する屋内キッチンカー

「もともと、市内で飲食3店舗を運営していましたが、それがコロナ禍で閉店を余儀なくされました。現在は、さがみはら産業創造センター（SIC）内にある『キッチンラボ』と、相模原の食材を使用した料理を提供するテイクアウト専門店『loom（ルーム）』を運営しています。ただ、経済活動こそ再開していますが、私たち飲食業界にとっては、まだ回復していないというのが実感です。しかし、このまま待っていても仕方ありません。そのため、コロナ禍で注目されたキッチン

「屋内キッチンカーとは珍しくございね。」
「そうですね。『あじさいキッチン』と名付け計2台を導入しました。ガソリンを使用しない100%EVですので、建物内の移動ができるだけでなく、商用エレベーターにも乗れます。1回の充電で30キロまで走れ、相模原市内やその周辺地域への出張が可能です。小型EVといっても当社仕様になっていますので、

飲食店やセントラルキッチンなどを運営するセラム・グループ（SELAM・GROUP、中央区並木）は、コロナ禍からの復活を誓い、新たなチャレンジを始めています。都内の企業が考案し、超小型電気自動車（マイクロEV）ベースとした世界最小クラスのキッチンカーを導入。同車両は屋内にも入れることから「キッチンカーの屋内営業」を始めました。これまでは屋外利用に限定されていたキッチンカーですが、同車両を使うことで場所を問わず出張することが可能になります。今回は山口陽一社長に新事業に対する意気込みを聞きました。

「この事業を始めた経緯を教えてください。」
「車内で簡単な調理をしてからの『できたて』が提供できます。それがケータリングにはない点といえます。カレーやタコライスといったランチメニューをはじめ、ビアガーデン、宴会に合わせた料理など、要望に応じ柔軟に対応できるのも強みです。キッチンカー2台で約100人分は提供できます」

「当初は別の計画をされていたそうですね。」
「屋内キッチンカーの導入後は、大型物流施設での販売を想定していました。それが不可能になり新しい道を模索しました。そして9月に商工会議所に協

屋内キッチンカー展開 あらゆる場所で活躍

「マイクロEV」で出張、調理も

(株)セラム・グループ
代表取締役

山口 陽一さん



「今後の展開を教えてください。」
「現在、鉄道各社に働きかけ、駅構内でテイクアウト販売ができないか検討しています。屋内キッチンカーは可能性が大きいですが、工業団地や企業内展示会、企業内での宴会、屋内のスポーツイベントなど、さまざまな場所での用途が見込めます。屋内販売であれば天候に左右されませんので、主催者にとっても安心材料になります。キッチンカーのメリットは、お客さんとの距離感が近いところ。その近い距離感で多くのお客さんを喜ばせていきたいと思っています」