

有限会社 たかえん 横手市十文字町梨木字沖野66-1

新調理システムの導入で、安全・安心な食材による法要会食サービスを提供

事業計画名 新調理システム導入による惣菜店の「法要会食サービス」事業の展開

概要 消費者の生活様式や嗜好が多様化する社会における「法要会食サービス」事業を、新調理システムを導入することで、既存事業と並行して展開することを可能とする。

取組のきっかけ

法事に対する考え方の変化

年忌法要は故人を偲ぶ場だけではなく「家族の絆を確認しあう場」としての役割が強まりつつある。その場は、一堂に会した家族が美味しく楽しめる食事内容が求められるほか、高齢者や幼児、アレルギーなどの個別ニーズに対応する必要もある。そのような小規模な法要ニーズに対し、化学調味料などを一切使わない惣菜提供を行っている当社ノウハウを活かすことで、法要会食サービスを事業展開できると考えた。

革新的なものづくり・サービスの目標

温かいものは温かいうちにとり料理提供の基本を実現

新調理システム(スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー等)を導入し、クックチル^{※1}や真空調理^{※2}を行うことで、会食時には短時間で温かい食事提供を可能にする。

作業の平準化

繁忙日を予測し、2ヶ月先程度の計画的な仕込みを行うことで、法要が重なる場合でも作業量は比例せず、会食サービスを遅滞なく行う。

革新的なものづくり・サービスのポイント

安全・安心な食材による法要会食サービスの提供

顔の見える地元産の野菜・果物などを食材とし、化学調味料や合成保存料を一切使わない調理で体に優しい惣菜を提供する。

同一品質の料理を再現

調理時間や調理温度をデータ化し、簡単な機械入力誰でも同一品質の料理を再現する。

電解次亜水による
食材の洗浄・殺菌消毒

スチーム
コンベクションに
よる加熱処理

ブラストチラーに
よる冷却

真空保冷

冷凍保存



電解次亜水生成装置



スチームコンベクションオーブン



ブラストチラー (ショックフリーザー付)

代表者 代表取締役 高橋 基
TEL 0182-42-0363
FAX 0182-42-3879
URL kougyoku-deli.jp
設立 平成4年8月3日

■資本金:900万円
■業種:デリカカフェ営業、
惣菜製造・販売、弁当・仕出し
■従業員数:11人



食べ物もキッチン雑貨もあって、くつろぎの場もある、独自のスタイルを持った店舗を運営。「あそびのある食を通じ、心かよう丁寧な暮らしを応援するお店」をコンセプトに、手間ひまかけた体にやさしい手作り料理にこだわる。

事業の成果

食味の劣化が感じられない温かみのある料理をタイミングよく提供

大量の仕込みを安全かつ効率よく行い、会食時には準備しておいた惣菜を温め直して、タイミングよく提供することが可能になった。
加えて、温め直しによる味の劣化がない料理であるため、急な注文がある法事会食にも対応でき、機会損失が減少した。

調理時間の短縮および作業の平準化を実現

加熱調理時間のプログラム化で、手作りに比べ大幅に調理時間が短縮した。また、閑散日に事前の仕込みを行うことで作業の平準化が実現できたほか、当日の作業負担も大きく増大していないため、会席参加者に対して十分なサービスを提供できている。



クックチルで冷蔵保存したソース



法要会食に利用できる店内スペース

今後の展開

自宅法事向け法要膳の宅配サービスの拡大

現在3種類の宅配膳を用意したが、ラインナップを増やして宅配ノウハウを蓄積し、自宅法要が盛んな横手地域でのサービス拡大に努めていく。

ギフトボックスの商品化

法要向けのギフト商品として独自デザインのギフトボックスを商品化する。

取引農家への情報発信

顧客ニーズの変化を的確に捉え、求められている農産物の情報などを農家に発信することで、取引農家の特徴・強みとなる農作物生産に取り組んでもらう。

※1.クックチル:加熱調理した食品を短時間で急速冷却して冷蔵保存し、提供時に再加熱する料理システム
※2.真空調理:生の食材又は下処理した食材と調味料を専用袋で真空パックし、湯煎又はスチームコンベクションオーブンなどで加熱する調理法