

有限会社磐城飯店

〒971-8101 福島県いわき市小名浜字林ノ上 247 TEL.0246-92-2069 FAX.0246-92-5543

●代表者：代表取締役社長 丹 孝介 ●設立：平成7年4月
●資本金：300万円 ●従業員：30名 ●URL：http://iwaki-gyouza.jp/index.html地元産食材を使ったオリジナル餃子を開発
商品化を目指しいわきブランドを内外に発信

全自動餃子成形機により製造した餃子

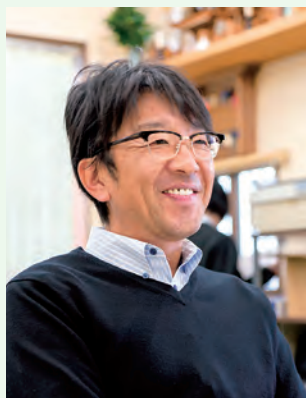
きっかけ・課題

当社は餃子の製造・卸をしています。従来の餃子成形機では1時間あたり1,000個、1種類の生産しか対応できず、地元スーパーの取扱商品の製造だけで精一杯の状況でした。新商品の研究・開発・製造を行う時間が取れないこと、生餃子の品質維持が2日と短く販売エリアが限定されていること。これらが販路拡大を目指すうえでの壁となっていました。また、東日本大震災と原発事故以降の風評被害により、地

元いわき市をはじめ福島県内の農家や水産業が大きな打撃を受けています。地場野菜などを使用して、少しでも地域の活性化に貢献したいという思いがかねてからありました。

こうした背景から、全自動餃子成形機の導入による多様な形状の商品製造および生産性の向上、いわき産食材を使った新商品の開発・ブランド化を計画。既存の主顧客の堅持、さらには新規顧客獲得・販路開拓を目指しました。

INTERVIEW

中華料理店時代から愛されていた自慢の餃子
内製にこだわり満足度の高い商品を提供

有限会社磐城飯店 代表取締役社長 丹 孝介

当社は昭和45年、中華料理店「磐城大飯店」としてスタートしました。やがて創業当時からお客様に愛されていた餃子の卸売を始め、平成5年に中華料理店を閉店して事業を餃子卸売に一本化。平成7年に有限会社磐城飯店を設立しました。当社自慢の餃子は外注に頼ることなく、すべて内製です。自ら選定したブロック肉をミンチにし、キャベツなどの野菜をみじん切りにするところから一貫して社内で製造しています。食べ応えのある大きさと品質のよさでお客様の満足向上を追求し、安全・安心な商品の提供を心がけています。今後は地元いわき産食材を使ったオリジナル餃子の開発・販売を目指し、地域に根差した企業としていわきの活性化に寄与してまいります。

実施内容

生産性向上を目指し新設備を導入地元産食材入り餃子の試作にも着手

多様な形状の商品製造および生産性の向上を実現するために導入したのが、1時間あたり3,000個の生産が可能で、1台で2種類の餃子製造に対応できる全自動餃子成形機です。また、生産能力と安全性向上をはかるため、製品のラベル印刷に使用する自動ラベルプリンター、製品の包装に活用する高性能のシュリンク包装機も導入しました。

あわせていわき産食材などを使った新商品の試作開発にも着手。地元産の7種類の野菜を使った「7つの野菜餃子」、

いわき市のブランド椎茸「いわきゴールドしいたけ」入りの「しいたけ餃子」、シシトウを使った「唐辛子餃子」、地元水揚げのカジマガグロの「カジマガグロ餃子」など8種類を試作しました。モニターによる試食とアンケート評価の結果、肉と野菜のバランスがよく野菜の食感を味わえる「7つの野菜餃子」、唐辛子の辛みとニンニクの香りがマッチした大人向けの「唐辛子餃子」の2種類が高評価を獲得。商品化に向け開発を継続することになりました。

事業の成果

生産性が向上。新商品開発の体制も確立

全自動餃子成形機の導入により1時間あたりの製造数が1,000個から3,000個となり、生産性が3倍に向上。ラベル印刷の生産性も1時間あたり約2.5倍になりました。また、従来は作業者による簡易包装で、包装の破れ、静電気などによる毛髪混入防止のため丁寧に作業する分時間がかかっていましたが、セミオート包装の新設備により1時間あたりの生産性が2倍に向上。静電気などによる毛髪混入や品質の劣化につながる密封漏れといった課題も改善され、品質と安全性の向上が実現できました。

生産性の向上に加え、地元いわき産の食材を使用した新しいオリジナル餃子を開発する体制を確立できたことも大きな成果として挙げられます。現在もオリジナル餃子の試作開発を継続していますが、商品化の実現にはもう少し時間がかかりそうな状況です。



FUTURE OUTLOOK

地元産食材を使った新商品の開発を継続、販路拡大を目指す



今回の事業によって生産性の向上という課題はクリアできました。今後はメイン顧客である地元スーパーとの取引を堅持しつつ、地元いわき産をはじめとする福島県産食材を使った6次化のオリジナル餃子やシュウマイの試作開発を継続して実施。近い将来の商品化につなげたいと考えています。また、非加熱商品製造（冷凍・生）から加熱商品製造（レンジアップ）もできる設備投資も視野に入れ、地域食材との新しいコラボ商品の開発も目指す予定です。

商品化が実現したら次のステップとして商品を自ら販売するツールを作り、販路を拡大することが目標です。具体的にはネット通販、地元の量販店や物産店での販売、さらには店内で飲食できる餃子専門店の展開などを想定しています。さまざまな販売チャンネルを開拓していわきブランド・福島ブランドを国内外に発信し、地域活性化へ貢献できるよう挑戦を続けていきます。