

株式会社山久

地域の特産品のB級品を利用した 栃木初のご当地冷凍ピザの製造・販売

各地域の農産物生産者と連携し、本来廃棄されていた野菜や果物を使用した冷凍ピザを製造する。既存の加工所にピザ専用工房をつくり、急速冷凍機を導入して冷凍ピザを製造販売する。ピザのレシピ9品が完成。専門家の指導のもと試作を繰り返し、ご当地オリジナルピザができた。

事業の背景・目的

当社は地元農家で問題となっている廃棄トマトを使って、トマトソースを開発した実績がある。これをヒントに、これまで廃棄されてきた野菜などを利用し、冷凍ピザの製造を目指した。



写真1. 放置すると熟してしまい、廃棄するしかないトマト

昨今の消費者の健康志向から、新鮮な野菜や果物が大きめ

なカットでトッピングされたピザは受け入れられると判断。また、農家の顔が見える野菜類を使用することで、消費者に安心・安全性を呼びかけることができる。

事業の内容と成果

まず、ピザ焼き器や冷凍庫などの機器を購入。次いでピザのレシピを考案し、試作と試食を繰り返しながら、再度レシピに反映させた。

(1)ピザ製造工程の例

①搬入

収穫前に強風などで落ちてしまったリンゴを搬入。以前はすべて廃棄処分となっていたものを当社で買い取っている。



写真2. 強風などで落ちたリンゴを搬入

②洗浄

流水でよく洗い、汚れを除去。



写真3. リンゴをよく洗う

③カット

皮と芯を取り除く。ピューレやコンポートに加工。加工するものによっては、皮を残しておくこともある。



写真4. リンゴをカット

④トッピング

加工したコンポートをトッピング。リンゴのコンポートの上にチーズをかける。



写真5. コンポートをトッピングしたピザ

⑤包装

ビニール袋に入れる。

⑥急速冷凍

急速冷凍することで、野菜の鮮度保持が可能となるため、急速凍結庫を購入した。

(2)具体的な取り組み

専門家の指導のもと、試作と試食を繰り返した。各材料のカットの方法や分量、焼き時間などを算出。現在までに9品目のオリジナルピザが完成した。地元農家の野菜と、当社で取り扱いのあるチーズや食肉を使用したコラボピザとして販売する予定である。

(3)具体的な事例

＜スナップエンドウとトマトをトッピングに使用＞

スナップエンドウはさやに傷があり、規格外で出荷ができないものを使用。あらかじめさつと茹でてある。トマトは前記の通り、廃棄トマトを使用。小さめにカットする。ピザソースは他社既製品を使用した。

具材の上からチーズをかけるか、チーズの上に具材をのせるか、またチーズの量など、使用する



写真6. スナップエンドウとトマトをトッピングに使用

る素材によって、トッピングの見せ方にも工夫を加えた。

焼き上げ時間は、250℃で5～6分。スナップエンドウは火を通しすぎると、さやのシャキシャキ感が失われてしまうので注意が必要。



写真7. 焼き上げたピザ

(4)得られた成果

試作したピザを社内で試食した。旬の新鮮野菜などを使用して、いることもあり、高評価を得た。

今後の展望

現在、当社の食品販売店舗数は県内に5店舗あり、スムーズな販売開始が可能である。既存の得意先には、道の駅や農産物直売所があり、過去にも生産者と連携した商品を開発し、販売しているため、商談がしやすい。

自社工場で製造するため、少量での受注が可能であり、全国の得意先にも紹介していく(全国の観光地域に顧客が約150件ある)。

道の駅や農産物直売所のレストラン、食堂のメニューとして業務用の商品を販売する。地域のお祭りやイベントに参加し、地域の名物メニューとして販売し、まちおこしにつなげる。

地元農家にとっても廃棄していた野菜や果物を有効利用できる。また、将来は贈答用とした商品展開の可能性もある。冷凍食品のため長期保存が可能であり、在庫管理もしやすい。また、持ち運び可能なピザ焼き器を購入

し、地域イベントなどで、冷凍のピザはもちろん、焼きたてのピザを販売することもできる。

1年後、当社5店舗と、5カ所の道の駅、直売所で販売開始。積極的に自社で営業し、物流可能な範囲で販売先を50店舗程度まで増やす。3年後は全国の得意先に案内し、販売を強化する。5年後はピザ生地も自社製造して生産能力を上げ、販売強化を図るとともに、コストダウンを追求する。

DATA

株式会社山久 <ともなり加工所>

所在地 〒329-2162 栃木県矢板市末広町34-10

実施場所 [ともなり加工所]

〒329-2151 栃木県矢板市幸岡19-4

T E L 0287-43-6733

F A X 0287-43-6775

U R L <http://www.yamakyu.biz/>

E-mail yaita@yamakyu.biz

代表者名 綱川 雅之

設立年 1983年

資本金額 1,000万円

従業員数 130名

事業内容

●精肉の卸及び小売

●乳製品の製造及び販売