

看板商品「煮かつサンド」の急速冷凍設備導入による全国展開の実現

テレビを始め様々なメディアでも紹介され、知名度が日本全国に広がりつつある「煮かつサンド」だが、日持ちしないのが課題だった。急速冷凍設備等を導入することで、冷凍販売を実現し、ECサイトを通じ、全国に販売できるようになった。

Jazz Bar & Café ROMAN

受付番号: 2613110650

代表者名 代表 高木 慎二
所在地 〒192-0081 東京都八王子市横山町10-15
連絡先 042-645-4607

資本金 (個人事業者)
従業員 4人
URL <http://www.jazz-roman.com>

取組みの背景

先代が考案し、現代表が改良した当店の看板メニュー「煮かつサンド」はメディアで取り上げられるなどして非常に高い評価を得ている。熱々のカツを、30年間注ぎ足された醤油ベースの秘伝のタレに漬け込み、パンで挟む煮かつサンドは、テイクアウトが1日の売り上げの半分を占めるが、消費期限は当日中と明記していることから、ターゲットは東京近郊までとなっている。メディアに露出することで、全国から配送を希望する声が寄せられているが、それに応えることができないもどかしさがあつた。

代表がその要望に応えるため、改善策を考えていたところ、千葉県のあるフランス料理店が最新の冷凍技術によって店舗外へケータリングサービスを行っているとの情報から、液体急速冷凍機の使用を知った。冷凍することによって味が落ちるのではないかと半信半疑ながらも、メーカーに商品を持ち込んで試作を繰り返してみた結果、品質を維持できることがわかったため、「煮かつサンド」の冷凍に取り組むことに決めた。

取組みの内容

冷凍「煮かつサンド」を展開するにあたり、①ガスフライヤー（涼厨フライヤー・MGF-C18WJ）、②真空包装機（MICRO JUMBO）、③液体凍結機（リ・ジョイスフリーザー）、④冷凍ストッカー（ダイレイSD-521）の4種類の設備を導入した。

①はカツを揚げるための設備で、18ℓの油槽を二層備えている。②は、「煮かつサンド」を凍結させる際に液体

アルコールが入り込まないように、真空包装する機械であり、③は、食品を-35℃の液体アルコールで凍結させる機械のことである。

急速凍結機については、液体窒素ガスを噴射するタイプのものも検討したが、冷凍することで味に締まりができ、旨味が増すことが確認できたため、液体アルコールの方式を採用することにした。

食品劣化を招く原因には食品の酸化と乾燥、それに食品中の酵素の働きが挙げられるが、急速凍結により出来立ての品質を閉じ込めることで、解凍した時に限りなく生に近い鮮度に復元する。かつての冷凍機では、冷凍食品を長期間保存すると食品の表面から水分が蒸発し、パサついた状態になるいわゆる「冷凍焼け」が起きるが、③ではそれも解消されており、急速凍結により細胞破壊も防ぐことができる。

④は、凍結した「煮かつサンド」を-35℃の状態を保ったまま保存できる冷凍庫で、4台導入した。凍結された煮かつサンドは、3時間かけて自然解凍することで、凍結前と変わらない状態に復元される。



ガスフライヤー

企業紹介

当店は、先代が昭和32年に喫茶店として八王子市に創業し、現代表が平成7年に経営を引き継ぎ、Jazz Bar & Café ROMANへと改称した。代表が音楽業界で長年活躍してきたことから、店内のBGMにジャズを流し、ライブを行う等音楽色を打ち出すようになった。そして、平成26年には、八王子市内に2号店をオープンさせた。

創業当時からサンドイッチの美味しい店として地元では有名で、先代が30年前に考案した看板メニュー「煮かつサンド」は近年、テレビを始めとするメディアで度々紹介され、八王子はもとより、全国各地からその味を求め多くの人が訪れている。テイクアウトの需要も多く、イベント等でのケータリングにも利用されている。



当店の看板メニュー「煮かつサンド」

取組みの成果

①の導入により、ロース肉とヒレ肉を二層それぞれに入れ、一度にたくさんの肉を揚げることが可能になったため、従来使用していた鉄鍋に比べ、生産性は大幅に向上した。

揚げたカツを秘伝のタレに漬け、パンに挟んで出来上がったら②で真空包装する。設備の導入当初は、極めて低い確率ではあるが、真空袋に穴が入り込んでしまう事故があった。その対処法として、包装を二重にすることで解決できたが、手間とコストが掛かってしまう。更なる改善策として、市販のフリーザーバッグに入れてから真空包装する方法を実施した。これで液体アルコールが侵入することがなくなった。現在では、真空袋を特注することで穴が空く心配はなくなったが、安全に対して万全を期すために、フリーザーバッグも併用している。

③では、1時間で60個を急速凍結でき、1日最大600個の製造が可能である。④は、4台で1800個まで保存が可能なので、大量受注にも対応できる。



真空包装機



液体凍結機

これらの設備を導入することで、「煮かつサンド」の消費期限を3カ月に設定することができるようになり、冷凍便を利用することで全国に販売できるようになった。大手ECサイトと自社ホームページですぐに販売を開始したが、販売量は順調に推移している。



冷凍ストッカー

補助事業終了後の取組み

安全な冷凍保存により、コンサート等イベントでの弁当や手土産、急な大量オーダーに対応することが可能になった。大手百貨店や鉄道会社からの出店依頼もあり、事業拡大が期待される。将来的には、アジアを中心に海外展開も視野に入れている。

また、商品ラインナップの拡充にも力を注いでいる。「煮かつサンド」に次いで人気のある「タマゴサンド」や店の人気メニューである「カレー」の冷凍にも取り組んでいる。「タマゴサンド」は、解凍した際に水分が飛んでしまい、特徴としているタマゴのふわふわ感が損なわれてしまうのがネックとなっている。これをなんとか商品化するのが目下の目標である。