

15 株式会社平松食品

日本の伝統食
「つくだ煮」と「甘露煮」の
老舗企業が
ITの活用により生産と
在庫管理を省力化



徹底した衛生管理で「甘露煮」を生産



海外向けの「テリヤキ・フィッシュ・ゼリー」



生産管理のシステムについて語る首藤幸一流通部サブマネージャー。人的負担だけでなく、不良在庫の削減にもつながったという



販路開拓に意欲的な平松賢介社長

data ひらまつしよくひん

代表者役職名・氏名／代表取締役・平松賢介
設立年月日／昭和63年7月25日
住 所／〒441-0155
豊橋市梅藪町字折地2-1
電 話／0532-31-0301
F A X／0532-31-4625
U R L／<http://www.bisyoku.com/>
E-Mail／horon@bekkoame.ne.jp
資本金／1000万円
業 種／つくだ煮の製造・販売

「甘露煮」の独自技術を確立

東京・佃島の漁師たちにより、大量に獲れた海産物を味濃く煮詰め、保存食や船内食、さらには土産物として1600年頃に考案されたのが「つくだ煮」の起源とされる。

大正11年創業の平松食品は、漁獲量全国一を誇る地元・愛知県産のアサリをはじめ、地元で獲れた魚介類を原料とするつくだ煮や「甘露煮」を長年に渡って製造・販売してきた企業だ。とくに独自技術とノウハウを積み重ねてきた甘露煮を得意としており、製品の7割がスーパーなどの小売店に卸されているほか、大手プライベートブランドやコンビニエンスストアのおにぎりの具材などにも販路を広げている。

人手に頼らない効率的な管理へ

甘露煮は、完成までに3日間とい

う時間を要する。1日目に冷凍された原料の解凍、素焼き、炊き込み、2日目に漬け込み、3日目に箱詰めといった流れで製造する。同社では現在15—20種類の商品群を取り扱っている。

そんな同社が「平成26年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金」を活用して取り組んだのは、これまでスタッフの経験と労力に頼ってきた生産・在庫管理をコンピューターによってシステム化することだ。

構築したシステムは、顧客ごとの出荷管理をバーコードリーダーで一括管理する仕組み。発注書のバーコードを端末で読み取ることによって生産指示書の作成から在庫管理まで、人手に頼らない効率的な管理ができるようになった。

「今回のIT活用により、翌日の出荷に向けた残業などが減り、在庫管理にかかる労力を大幅に削減するこ

とができた」（平松賢介社長）。このことで人的負担の軽減というメリットだけでなく、不良在庫の削減にもつながった。

付加価値の高い商品構成へ

さらには、これまで熟練社員の経験と勘に頼ってきた生産計画の分野を、地元の豊橋技術科学大学との共同研究により、人工知能(AI)を活用して構築する新たなシステムを開発中だ。

つくだ煮や甘露煮の原材料はほとんどが海産物であり、気候による不漁でその確保が難しくなったり、原材料費が高騰したりと頭を悩ませることが多かった。このため、「今後はより高度な生産計画を立案することで、原材料費などに左右されない付加価値の高い商品構成にシフトしていきたい」（平松社長）考えだ。

日本にはないレシピを逆輸入

同社の製品は現時点で、海外への輸出割合が2%程度とわずかだが、今後は海外展開も視野に入れている。「甘しょっぱさ」という味覚に慣れていない海外では、つくだ煮や甘露煮を「食材」として扱ってもらうにはなかなか難しい。

そこで考えられたのが「甘辛い和風ソース」としての売り込みだ。海外向けとして「テリヤキ・フィッシュ・ゼリー」を開発し、海外での展示会や見本市にも積極的に出展するなど、販路を開拓していく計画だ。

「海外のシェフが野菜にかけるソースに使ったり、つくだ煮を寿司のネタに組み合わせたり、日本ではなじみのないレシピを提示してくれて驚かされることもある。そうした日本では見かけない『つくだ煮ソース』の用途を逆輸入して広めることも、つくだ

煮や甘露煮の需要を伸ばすことにつながるかもしれない」（同）。

食卓の「常備菜」として、一般的だったつくだ煮や甘露煮の需要も、食生活の洋風化や嗜好の多様化で伸び悩んでいるのが実情。海外で再発見された新しい「日本の味」に、国内でも新たなニーズが生まれるかもしれない。



海外の展示会にも出展し、注目を集めた