84

株式会社 かめいあんじゅ

奈良の伝統食材で漬物（ピクルス）事業、メーカーに向け一歩

大阪を中心に展開するレストラン

導入した機器の1つ、遠心脱水機

商品化した「奈良ピックルス」

事業内容

大阪で一番古いフランスレストラン、16店舗を展開

かめいあんじゅは、昭和47年にオープンした大阪初のフランスレストラン「ビストロ・ダ・アンジュ」に始まる。3店舗目のイタリアレストランを開いた昭和55年に法人化し、その後は、レストランはもちろん、パン、洋菓子、総菜などの関連商品に業容を拡大した。最近では平成29年4月に心斎橋に「洋食あんじゅ」を開店するなど、現在、大阪、奈良、神戸に16店舗を展開している。

飲食業に危機感、店舗コンサルタントにも進出

平成15年に就任した真鍋純社長は「外食産業全体の売り上げが異業種の参入などもあって低下し、発想や手法を変える必要がある」と危機感を唱える。その意識の高さが輸入会社や飲食店のコンサルタント会社の設立につながっている。年々厳しくなる外食産業で、すべての顧客と社員が、満足と感動をしてもらうことを喜びとし、日々、積極的な経営に取り組んでいる。

補助事業

奈良県の伝統野菜や果物を漬物に、新事業展開

奈良県の伝統野菜や果物を使って漬物を製造する。そのために遠心脱水機、蒸気加熱付オーブン、急速冷却機、型抜き機などの調理器具を大阪市鶴見区のメインキッチンに導入する。これらでスパイス漬け（薬膳ピクルス・フルーツ入り奈良漬け）など、洋風・和風の新感覚漬物（ピクルス）を作る。従来のレストランによる販路だけでなく、全国に市場は広がり、日持ちが短いパンや菓子ではできなかった生産性の高い事業を展開する。

調理のノウハウ・技術生かし、地域貢献も

20数年、奈良県に住む真鍋社長は、生産が少ないが、高品質な地元奈良の伝統野菜や果物に出会い、平成26年8月、地元の銀行が主催するビジネスコンテストを通じて漬物（ピクルス）への活用を思い立った。真鍋社長は「店舗で培われたノウハウや調理技術が生かせ、地域貢献にもつながる」と地元への恩返しを唱える。

株式会社 かめいあんじゅ

代表取締役社長　真鍋 純

〒531-0041　大阪市北区天神橋7－5－9

TEL. 06-4800-8735　FAX. 06-4800-8736

資本金／10,000千円　従業員／123名

主な取引先／一般消費者、奈良県内のお土産店、近隣の有名百貨店

主な保有設備／遠心脱水機、蒸気加熱付オーブン、急速冷却機、温度調整機能付きフライパン、型抜き機などの調理器具

主力製品／フレンチ・イタリアンレストラン、サロンの経営、洋菓子およびパン、惣菜、関連商品の製造・販売

企画力　小ロットOK　オンリーワン技術　量産OK　海外対応　連携力

「食の技術者集団」として ヨーロッパのおいしさを日々提供

代表取締役社長 **真鍋 純**

昭和47年創業の大阪で一番古いフランスレストランです。現在は、フレンチ、イタリアンなどのレストランのほか、パンや洋菓子も手がけており、「食の技術者集団」としてヨーロッパのおいしさを日々提供しています。

https://www.anjou.co.jp/

具体的成果

「大和当帰」で漬物、生産量アップと高付加価値化

平成27年1月に洋食の最新技術を用いて「食感を大切に」し「衛生的な漬物」作りを始めた。導入した設備により、大量の野菜を衛生的に新鮮なまま、洗浄、殺菌、漬け込み、冷却できたことで「奈良野菜ピクルス」、「フルーツ入り奈良漬け」、「丸ごとトマト漬け」、「黒豆のバニラ漬け」など、多様な調理法による漬物が完成した。特に奈良由来の生薬「大和当帰（やまととうき）」の葉を使った漬物も開発できた。さらに生産量のアップと高付加価値化が図れ、卸売業者や通販各社への対応ノウハウも習得できた。

8店舗で月200パック販売、メーカーとしての道も

平成28年4月、奈良県在来の葉物野菜「大和まな」とミックスの2種類の「大和トウキ漬けピックルス」を発売、1年間で2,107パック（月平均175パック）を販売した。現在、奈良や東京など8店舗で月200パックを販売している。真鍋社長は「漬物から新しい製造ノウハウや販路が見つかった。今まではパンや洋菓子のように残ると捨てる形から、生産、保管、ブランド戦略、デザイン、営業を考えるメーカーとしての道も開けた」と事業以外の効果にも目を細める。

今後の戦略

地元奈良での製造、冷蔵から常温化目指す

現在、漬物は大阪で製造しているが、将来は、地元農家との連携をより深め、奈良での製造を計画している。真鍋社長は「社員にはレストランを中心とした仕事以外、農業（農産物加工）も選べるようにしたい」と地元貢献に意欲を燃やす。そのため今後は、地元の農家を細かく回り、季節商品など種類を増やし、奈良の土の匂いが感じられる商品を目指す。さらに冷蔵品からお土産として全国で販売できるよう常温品への開発にも力を入れる。

「大和橘」、「大和当帰」でお茶、売上高10億円に

さらに柑橘「大和橘（たちばな）」や生薬「大和当帰」など、奈良県にゆかりの深い農産物に着目。「大和橘」は日本の柑橘類の固有種で、万葉集に多くの歌が詠まれ、花や葉の香りが愛されている。一方、「大和当帰」はセリ科の多年草木。根は冷え症などに効く漢方薬、葉や茎もハーブとして注目される。これらと国産和漢素材でハーブ茶「桃鹿茶（とうかちゃ）」も商品化した。「これらを含む漬け物事業で3年後の平成32年に売上高1億円、将来、お土産やギフト市場で10億円規模の事業に育てたい」と真鍋社長の地元への貢献を目指す夢は広がる。

取材を終えて

地域貢献はもちろん、自社のためにも成功を

真鍋純社長は愛媛県今治市の出身。調理師学校からすぐ同社に入社し、たたき上げの“職人”だが、長年レストランで接客してきたことから、寡黙（かもく）さより親しみやすさを感じた。とはいえ、「奈良への恩返し」という長年の思いを実現しようとする思いには、職人の頑固さも感じられた。取材で、奈良の伝統野菜や果物の存在を知り、社長の奈良への熱い思いもわかった。地域貢献はもちろん、自社のためにもぜひ、成功してほしい。