

[事業計画名]

高級料亭の味を手軽に家庭で食せる『天然すっぽんレトルトスープ』の開発

料理に不向きな天然すっぽんをスープにし、レトルトパックで販売する。これによって、消費者に丹波産天然すっぽんを手軽に家庭で食べてもらえる。さらに、廃棄ロスが少なくなるうえ、年中販売が可能となり調理作業効率及び事業利益の向上を実現する。



取 り 組 み の 背 景

消費者の節約志向が強まり、外食支出は減少傾向が続いている。また、企業の接待交際費抑制等により法人需要も減少している。さらに人口減少や近隣に大手飲食チェーン店の出店が相次いでおり、当店への来店客数は減少傾向にあり、この状況に合わせた商品開発の必要性を感じていた。

一方、一般的にすっぽん料理は、高級料理として認識されており、家庭で気軽に召し上がって頂けないことが多く、以前から誰にでも天然すっぽんを気軽に召し上がっていただけるメニューの必要性を感じていた。

そこで、今回、家庭で手軽に食べられるよう、天然すっぽんスープをレトルトパウチにした商品を開発することにした。あわせて、すっぽんの収穫期と需要期のギャップを解消する取り組みを行った。

取 り 組 み の 目 標

- 国産初の天然すっぽんスープのレトルト商品開発・販売によって売上の増加、ブランド力の向上をはかる
- サイズが不揃いで廃棄ロスが多い天然すっぽんの有効活用
- 需要期(冬場)のすっぽん不足を解消する

取 り 組 み の 内 容

加古川水系沿いに位置する当地は、昔から良質な天然すっぽんの産地として知られている。当店は天然すっぽんにこだわっており、地元の釣り愛好家から天然すっぽんを仕入れている。養殖と違い天然のためサイズはバラバラである。料理に適したサイズ(1kg～2kg)は調理し提供できるが、それ以外のサイズは調理に不向きである。実際、仕入れた天然すっぽんの内、半分ほどが通常の料理に適さず持て余していた。

また、南方系の生物であるすっぽんは夏期に活発に活動し、春から秋にかけてその捕獲量が多い。冬期は冬眠するため、捕獲量は少ない。しかし、需要期はその反対である。需要期である冬期は捕獲量が少ないため、需要期にすっぽんが不足し、仕入価格は高騰する。

そこで、天然すっぽんスープの開発・販売によって、料理に適さないサイズのすっぽんの有効活用をはかった。また、捕獲量は多く仕入価格が安定している夏期にすっぽんを処理・急速冷凍し、在庫の少ない需要期に提供するシステムを考案した。今回補助金を活用し、急速冷凍庫と大型冷蔵庫を設備し、本システムを実行した。

POINT 1

売上増加、廃棄ロス解消のための商品開発

売上の増加、ブランド力の向上、廃棄ロスの解消等を目的に、今回のすっぽんレトルトスープをはじめ各種関連食品を開発している。地元の薬草と天然すっぽんスープを練り込んだ“すっぽん漢方飴”、天然すっぽんのスープと身を味噌に入れた“漢方すっぽん味噌”、“すっぽんうどん” “すっぽん昆布”などである。



今回開発したすっぽんレトルトスープ



すっぽん漢方飴(手前)とすっぽん昆布(奥)

POINT 2

積極的な販路開拓の取り組み

今回の商品開発をきっかけに、販売促進の取り組みを一層強化した。ホームページの刷新、各種商談会等への積極的出展、丹波市ふるさと納税の返礼品としての採用などである。

また、「ミシュランガイド兵庫2016特別版」に星1つの店として掲載された。これが今後の知名向上につながり、販路開拓に貢献することを期待している。



ミシュラン1つ星獲得

【茶寮ひさごのすっぽんスープと市販のスープの比較表】

項 目	茶寮ひさご すっぽんスープ	他社のレトルト すっぽんスープ
付加価値	・加古川水系で育った天然すっぽんを使用。 ・高級料亭が手づくり ・少量販売のため、1人分から対応可能。	・使用するすっぽんはほぼ養殖もの ・大量生産品。手作りのものは鍋つゆ用の為大容量
販売先	自店・市内の道の駅・高級スーパー・百貨店等	インターネット通販が主流
利用者	美容と健康に興味のある女性 丹波のお土産としての利用	美容と健康に興味のある女性
用 途	そのままスープとして また、ご飯と卵を使って簡単に雑炊として、朝食代わりに活用出来る。料理にも転用可能。	鍋つゆなどの料理用
話題性	高級料亭が手作りのスープは非常に珍しい上に、使用している素材が希少価値のある天然すっぽんなので、マスコミ等に取り上げられる期待度は高い。	「すっぽんから採っただし」でも商品力はあるが マスコミや消費者へ訴求する力は十分ではない。

企 業 概 要

茶寮 ひさご

●事業内容

天然すっぽん料理、懐石、松茸料理、ぼたん鍋などの日本料理

●主要生産設備

急速冷凍庫、縦型冷蔵庫

同 社 の 強 み

魯山人ゆかりの料亭で修業し料理師範を務めた主人が、丹波ブランドの食材で作る料理は、ミシュラン兵庫で一つ星を獲得した。

所 在 地：丹波市山南町和田132-1

T E L：0795-76-0089

設 立：昭和36年

代 表 者：代表 眞鍋 馨

従業員数：3人(平成29年6月現在)



茶寮 ひさご

代表

眞鍋 馨氏

和食の伝統文化の維持と保存

当店は、丹波で半世紀以上にわたり、全国的にも有名な松茸、黒豆、栗などの丹波ブランドの食材をメインにした日本料理を提供している料亭です。

日本料理は海外でも高く評価されており、近年「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは喜ばしい事に違いありませんが、この事は和食が普段着の料理で無くなりつつあるという事であって、和食の危機でもあります。

かつては、家庭料理も和食が主でしたが、現在では食の多様化、洋風化が進み、和食離れが進んでいます。朝食は、パンとコーヒー、外食やお弁当にも洋食が主流というのが実態です。このままでは、いずれ家庭から和食が消滅する恐れがあります。当店を利用されるお客様でも、以前は普通に会席料理を食べられていたお客様が、現在では、会席料理をあらたまった席の特別な料理として捉えられているようです。これはとても残念なことです。

美味しくて、体に優しく健康的な日本の文化そのものである日本料理。

日本料理に携わる者として、私は、全霊をかけて料理に取り組んでまいりたいと思います。

家庭料理に「和食」復活を願いたいものです。