26年度

消費増加対応の為の焼豚足製造装置増強による業容拡大

技

ものづくり技術

有限会社やきとり二番（大牟田市）

■本事業への経緯

40年近く暖簾を守り続ける、大牟田の老舗焼鳥店

焼鳥は福岡県を代表する食の一つである。それだけに競争も激しい。各店は、様々な経営努力を積み重ね、切磋琢磨している。そのことがさらに福岡の焼鳥文化を豊かにしているのだろう。昭和56（1981）年に大牟田で誕生したやきとり二番も様々な企業努力を重ねて暖簾を大きくしてきた老舗焼鳥店といえる。

36年前に開店した当初は、カウンター11席とテーブルが1卓のこじんまりしたものだった。しかし、開店直後から炭鉱で働く人や地域の人たちで、連日、大変な賑わいを見せたという。繁盛の秘訣は、味はもちろん朝5時までの営業と焼鳥1本50円という安さがお客に支持されたのだ。1本50円の焼鳥は20年ほど続けたが、さすがに仕入原価も上がり55円に、3年ほど前からは77円に改定した。それでも、77円とは思えない大きさと旨さを求めて連日、お客が押し寄せる。小さな店では増え続ける客に対応できないと、徐々に店を広げ、今では約100人を収容できる規模にまで拡大した。

焼鳥以外にも店を代表する看板メニューを開発したのも大きな強みだった。開店当初から提供している焼豚足である。こちらも焼鳥と同じように低価格で提供してきたこともあり、定番の人気メニューとなった。同店の焼豚足は、外側はパリッと、中はトロッとしていて、口に入れるとホロホロとほどけるほどの柔らかさだ。焼豚足は、豚足をトロトロに煮込み、それを一度、急速冷凍して、さらに翌日、自然解凍した豚足を炭火で1本1本丁寧に時間をかけてシンプルな味付けでじっくり、こんがりキツネ色になるまで焼き上げる。1本の焼豚足を提供するまでに大変な手間と時間をかけて、独特の食感と旨味を引き出している。

■事業の内容

1日2,000本を焼く、店の看板商品「焼豚足」

この焼豚足を求めて来るお客も多い。お客の口コミ



やメディアで取り上げられると、さらにお客が増える。お客の中には、遠方なので送って欲しいという依頼も入るようになった。それで、焼き上げた豚足を真空パックして全国に発送できるよう工夫を重ねた。こうした人気を聞きつけて、大手スーパーチェーンや百貨店からも依頼を受け、焼豚足を卸すようになった。そして、1日2,000本を製造するまでになり、さらに需要は伸びている。

スーパーなどの卸先からは、消費期限の延長に対する要望も強い。現在の消費期限は25日としているため、卸先は九州圏内にとどめているが、消費期限を延ばし、関東や関西でも販売できるようにしたいと考えている。

■事業の成果

設備投資で、1日2,000本の生産体制を構築

今回は、増加する需要への対応と消費期限延長を目的に設備の導入に踏み切った。導入したのは、冷凍保管庫と真空パック機、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、大型冷蔵庫である。

冷凍保管庫は従来、柳川の冷凍庫を借りていたため、導入後は保管料と移動コストを削減することができる。真空パック機は4袋同時半自動タイプで、これまでの2倍以上の包装が可能になった。スチームコンベクション



山下　喜代子　社長

オーブンで高温殺菌し、急速に冷凍することで消費期限の延長効果にも期待が持てるだろう。大型の業務用冷蔵庫は高まった生産能力の受け皿となる。

こうした設備の増強で、第一段階の目標として掲げた一日2,500本の生産体制を構築した。これで、関東、関西進出というバイヤーからの要望にも応えることができるようになったが、既に1日2,000本を超える日も出てくるなど、さらに体制を強化する必要に迫られる可能性もある。そのため、同社では、現在の体制で生産ラインや環境を見直し、効率化を図ることで生産性を高めるなどの改善にも取り組む計画である。



大型冷凍庫



ブラストチラー

■今後の課題・展望

大牟田発、全国ブランドへ

生産量拡大の体制を構築したことで、製品販路のさらなる拡大にとりくみ、九州エリア全域、その後は関西・関東、そして全国での販売を目指す。関東や関西からは既に問合せや引き合いもある。「関西や関東への展開など、当初は考えていなかった。7年前に亡くなった長男が導いてくれているようだ」と山下社長は目を細める。漫画家だった長男・三隅健さんが描きためていた作品集「ムルチ」（小学館）を読んで商品に興味を持ったひとも多いという。

平成26年度九州・沖縄地方成長産業戦略の農林水産業・食品分野において、「九州ブランド確立プロジェクト」が提唱され、焼豚足は「おおむたブランド認定商品」として市外に発信してきたが、今後は本政策に沿った九州ブランド商品として発信もしていく。

焼豚足の新商品開発にも力を入れている。現在、「二番の焼豚足」とラー油で仕込んだ「ラー豚」の2種類を販売しているが、近々、さらに2種類の新商品を発売する予定だという。焼豚足という大牟田発のブランドが、全国に広がる日も近いかもしれない。





▲一度、煮込んだものを炭火でじっくりと焼き上げる。焼き上げには職人の技が求められる。



▲焼豚足のセット。
左が「ラー豚」、
右が「二番の焼豚足」。

◀長男の三隅健さんが書いた絵を商品に添えている。裏面は、焼豚足の食べ方を説明している。三隅さんの絵や漫画を見た人からの注文や問合せも多いそうだ。

企　業　概　要

会社名	有限会社やきとり二番	設立	昭和56年
住所	福岡県大牟田市大正町1-3-5	事業内容	飲食店経営、焼豚足販売
代表者	山下　喜代子		
連絡先	0944-56-9245	従業員数	25人
資本金	300万円	ホームページ	http://www.yakitori2ban.com/