

# 株式会社 炭平旅館

## 急速冷凍技術の導入による旅館業の収益構造の改善

地魚料理を主体とした沿岸地域の旅館業において、水揚げ量に応じた価格変動による料理原価の高騰、料理人の雇用難が課題となっている。そこで急速冷凍機を導入することで原材料の安定確保、製造プロセスの効率化を実現し持続可能な旅館業を創るため収益構造を改善する。

■ 代表者	代表取締役 中江 幹夫	■ 所在地	〒627-0201 京丹後市丹後町間人3718
■ 設立	1952年5月2日	■ TEL/FAX	TEL. 0772-75-0005 / FAX. 0772-75-0005
■ 資本金	2,600千円	■ URL	http://www.sumihei.com
■ 従業員数	64人	■ 得意分野	高級感のある客室や貸切露天風呂、ブランド価値の高い「間人がに」や地元の新鮮な魚介類を中心とした料理の提供
■ 業種	宿泊業		

### 目的、取組のきっかけ

#### ◆ 当社の経営課題

##### ① 鮮魚を中心とした地元食材の安定調達（量・価格）

当社は、良質で珍しい地魚を楽しむことから好評を得ていましたが、そもそも地方の魚は港の規模、漁船の大きさ共に小規模で、水揚げ高が非常に不安定な状態にあります。そのため、原材料は他地域から購入することもあり、旅行者のニーズがあるにも関わらず、地方の旅館において全て地元の食材で賄って「地産地消」を謳うことは困難な状態にあります。また、魚種によっては毎年の漁獲高が年々減少しており、相場の乱高下が著しく、利益圧迫の要因にもなっています。

##### ② 専門料理人主体の運営スタイルの改善

地方では多品種の懐石料理をつくる専門職の調理スタッフの採用は極めて困難で、採用できたとしても人件費が高く、限られた人材で運営せざるを得ません。また、現状では専門料理人に頼った製造プロセスにならざるを得ず、生産性を上げることが容易ではありません。

これら原材料の高騰や生産性の低下から経営効率が悪化し、収益構造を改善することが当社にとって急務となっていました。

#### ◆ 課題解決のために

そこで、近年注目されている最先端のプロトン凍結機及びプロトン解凍機を導入し、上記の経営課題解決を図ろうと考えました。

### 取組内容

#### ◆ 経営課題の解決に向けて

最先端の急速冷凍技術であるプロトンの凍結機、解凍機及び冷凍庫を導入し、食材や料理の保存機能を持つことで、①仕入れのタイミングの改善、②運営シフトの見直し

を図り、課題の解決に取り組んで料理部門の生産性向上を目指しました。



プロトン凍結機



プロトン解凍機

#### ◆ プロトン凍結設備の特徴及び想定される効果と目標

従来の冷凍技術では、冷凍時に起こる氷結晶やドリップ（肉や魚の内部から水分と共に出る旨味成分）により食材の風味や旨味が破壊され、冷凍保存が不可能でした。しかし、プロトン凍結設備により、急速に冷凍状態にすることで食材の細胞破壊を防ぐとともに、旨味の流出を軽減でき、解凍時には冷凍前の新鮮な食材状態の維持が可能になりました。

この設備を導入することで、価格変動の大きい「地がに」や「鮮魚」をはじめとした新鮮な食材を、仕入れ値の安いタイミングで大量購入することが可能になり、料理原価の低減と食材の安定確保を両立させることを目指しました。

また、料理人でしかできない専門業務と、パートスタッフで対応可能な業務とを明確に分けて、料理人が事前にまとめて調理したものを急速冷凍保存しておき、パートスタッフが必要に応じて解凍・盛り付けを行うように製造工程を効率化しようと考えました。

これらの取り組みにより、5年後には5パーセントの料理原価の削減及び地元食材使用比率80パーセントの達成を目指しました。

### 企業概要

京丹後・間人（たいざ）で創業150年、地元産品を活かした海鮮料理とプライベート性の高いラグジュアリーな老舗旅館を経営。近年では、経営安定と地域活性も狙い、城崎温泉街で別邸（季ト時）、及びスイーツ店（本菓工）を開業、事業多角化を進めています。



旅館エントランス

### 主要製品

- ・全室オーシャンビューのラグジュアリーでプライベート感の高い客室
- ・6つの貸切温泉露天風呂、客室付設の温泉内風呂
- ・「間人がに」や地元で獲れる希少な魚介類など地元食材にこだわった料理



客室



露天風呂

#### ◆ 具体的な取り組み

具体的に取り組むを進めて行くにあたっては、これらの設備を単純に導入するだけで上手くいくわけではありませんでした。冷凍・解凍のテストを繰り返す中で、「冷凍焼け」「酸化」「臭い」などの品質問題が出てきました。食材によっても品質への影響度合いに差があり、細かなノウハウや調整が必要なることがわかりました。真空保存など別の技術も必要で、更に超低温冷凍庫等の追加投資をしながら試行錯誤を重ね、2～3年がかりでようやく安定した品質の食材をお客様に提供できるまでになりました。

### 成果と今後の展開



新鮮な魚介類



地元食材を中心としたこだわりの料理

#### ◆ 補助事業の成果

現在では、当初掲げた目標達成はもとより、導入設備（急速冷凍設備機器一式）や真空技術、超低温冷凍庫などをフル活用して冷凍技術のノウハウを蓄積することが出来ました。そして、生鮮食品料理の開発・提供に幅ができる

と同時に、高級で希少な食材を使った料理を求める顧客のニーズに更に応えることが出来るようになりました。顧客満足度の向上は客単価のアップにもつながり、食材の安定調達による料理原価の低減で利益率の向上も実現することができました。コロナ禍で営業時間短縮や休業要請など、非常に厳しい経営を余儀なくされている旅行業・宿泊業・飲食業の中でも、当社が経営課題を克服し、更なる発展を目指して攻めの経営が出来ているのは、ひとえにこの補助事業に取り組んだことがきっかけになっていることは間違いありません。

#### ◆ ブランド力の更なる向上と地方旅館業の発展を目指して

漁獲高が年々減少している「間人がに」ではありますが、それに加え、今回導入した急速冷凍・解凍技術や取り組みで蓄積された仕入れの目利き能力を最大限に活かし、当社独自の基準で厳選して名付けた最高級の蟹「はしうど蟹（商標登録済み）」を当社のブランド食材・料理として提供しており、メディア掲載や有名旅行サイトでの受賞などもあり好評いただいています。



間人がに

また、少人数の料理人とパートスタッフ主体での効率的な調理場運営を実現し、収益を改善したことによって、地方の地魚料理をメインとした小規模旅館に対して持続可能なビジネスモデルを当社が提示出来たのではないかと考えています。収益の低迷、後継者不足、またコロナ禍による打撃などによって苦しむ地方旅館にこのビジネスモデルを提供することによって、倒産や廃業に歯止めをかけ、日本独自の文化である「旅館」の再生・発展と地域経済の活性化に寄与したいと考えています。