

株式会社ピザハウス

達人窯を活用した、 味を落とさないレトルト食品開発と販路拡大計画

自社ブランドの強化および販路拡大を図るために、自社で持っている調理ノウハウと強みを活かし、温・高圧調理機の達人窯を活用して「ピザハウス」の世界観を生かしたレトルト食品の製造・開発を行い、新本店で販売開始することができた。

課題

■ お客様の強い要望に応えるためこだわりの世界観を自宅でも提供したい

事業のきっかけ

2017年3月に旧本店を踏襲した新本店では、ピザハウスの料理を家で手軽に食べたいというお客様の強い要望もあって、レストラン営業のほか自社ブランドを活かした「味とサービス」をテイクアウト・ギフト商品として商品化し、店内併設ショップで販売する計画を進めていた。その計画のなかで、ピザハウスの世界観を自宅でも表現するべくレトルト食品の開発に臨んだ。商品開発にあたり、外注の専門業者では製造規模が折り合わず、また当社こだわりの調理を再現できないとわかり、小型レトルト食品製造用の達人釜を中心に小型調理機器を導入して自分たちで試作品を開発する必要があった。

成果

■ 試作品を多数開発し、少量の計画生産を実現

事業の取り組み～成果

達人釜を中心とした小型調理機器を用いて試作品を多数開発した。具体的には、県産豚肉のカレー(冷蔵・常温レトルト)、ビーフシチュー、ソーセージ、パンプキンスープなど。検査機関に出して賞味期限を設定後、社内での試食会を行い、アンケート結果からピザハウスの世界観を十分表現できていると評価し、店舗でお客様に提供しているピザハウスの世界観を自宅でも表現することに成功した。達人釜は調理時間や温度の調整が容易で、食感や風味などを損なわず調理でき、かつ少量ずつ計画生産を行えることが最大のメリットである。当社調理技術及びノウハウを最大限に生かすことが可能になり、付加価値が向上した。

展望

■ 土産品・ギフト商品としての積極的な販路開拓へ

今後の展望

店内ショップでの販売をきっかけに、インバウンドクルーズ船のメニューに採用、高級ホテルのレストランと商品の契約を結ぶなど目に見えて成果があった。当社の高い技術力を十分に発揮した商品を主軸に今後も試作開発を積極的に実施し、基盤を固めながら既存のレストランショップはもちろん、ホテル、地元客、観光客に向け、土産品・ギフト商品としての販路開拓を図っていく。県内外の特産品市場、通販事業などのノウハウを蓄積し、ネットワークを活用した連携販売も視野に入れて販路拡大に繋げる。レストランではエンターテイメントにこだわり、お客様が楽しめる仕掛けを工夫していきたい。



開発したレトルト食品は店内併設のショップで販売。好評で売り切れもしばしば



導入した達人釜。レトルト食品として安全性を保ちながら細かくこだわった加工が可能



アンティーク調スライサー(加熱後商品専用)。ハムをカットするときに使用

Q 御社のモットーを教えてください

A あなたの人生と共に歩むピザハウス



代表取締役社長
坂本 昭司 さん

つむぐ × つなぐ

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

坂本さんビジョン

先進的なチャレンジ精神を持つ創業者から継承した老舗の伝統を守りつつ、新しいピザハウスとして前に進みたい。次の時代に向けた新たなレストランのスタイルと役割を築いていき、沖縄の食文化に貢献したい。また、全員が楽しく働けるよう従業員たちと向き合って雇用条件を見直し、人材の確保に取り組みきたい。

狩俣さんビジョン

アルバイト時代に社員の人柄に憧れたことから入社を決意した。急に店長に任命されたときは驚いたが、アルバイト生だった頃から勤務している現店舗には昔馴染みのスタッフも多く、職場の雰囲気もおおらかで、お互いをフォローしながら気持ち良く働けている。さらにスキルアップするべく日々勉強している。

飲食店

株式会社ピザハウス

〒901-2134
沖縄県浦添市港川 2-20-5
tel.098-894-8919 fax.098-894-8935



・代表者名	代表取締役社長 坂本 昭司	・設 立	昭和62年12月
・資本金	1,000万円	・従業員数	53人

