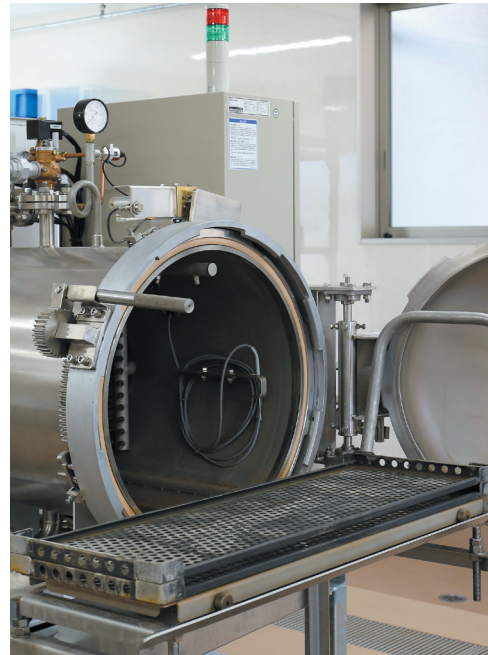


有限会社 レストランフライヤ

創業85年の伝統をもとに最新設備導入による中食事業の高度化

量産化で伝統の味を全国に！雇用の拡大と経済の活性化を図る



補助事業

フライヤファンの要望に応え中食事業を展開 新工場の設立で市場ニーズに応える体制づくり

創造性と独自性を洋食に取り入れながら、時代を超えて愛され続ける「レストランフライヤ」。創業は昭和8年。開業当初から変わることのない独自の製法で、時間を惜しまず、徹底的に味にこだわり歴史と伝統を守り続ける。そんな中、中食事業（レトルト食品製造販売事業）に乗り出したのは約10年前。県外へ出た人たちの「もう一度、懐かしいフライヤの味を…」という思いに応えたものだった。レストラン運営の傍ら、シーラー（真空包装機）とレトルト装置を利用して商品を開発・生産。しかし販路の拡大やインターネットの普及などにより需要が増え、従来の小規模な製造設備のまま、レストラン運営と両立させることは困難と判断。さらにラベルや箱、資材、要冷蔵の商品在庫等、それらをストックする場所の確保も

難しくなり、新たな専用ライン（新工場）の設立に踏み切った。

同店の代名詞である特製ドビソースの味を守りつつ、生産量の増加を目指すため、レトルト殺菌機や蒸気ボイラー、金属探知器のほか、衛生管理設備や空調換気設備、自動真空包装機を導入。これにより代表商品である「厚切り牛タンシチュー」、「ミンチボールステーキ」、「特選牛ハヤシビーフ」、「特選牛昭和カレー」、「濃厚ポタージュスープ」の5種類の製造が従来の3倍になり、賞味期限も2倍に延長することに成功。創業時より支持される洋食の味の量産化が可能になったことで、市場ニーズに応える体制を確保。伝統の味を美味しく安全に提供することができるようになった。

成果

熟練技能のマニュアル化で作業効率アップ 調理師の育成など新規の雇用創出にも貢献

同事業の導入により、高品質なまま安全性を強化し、市場ニーズに応える量産化を可能にしたほか、収益を向上させる作業の効率化と、労働環境の改善も併せて図っている。効率化については約85年続く製法を一から見直し、味のクオリティを保ちつつ製造時間を短縮。HACCPに準拠する設備を構築するとともに、専門家の助言を受けながら製造過程のマニュアル化に取り組み、作業効率と生産量をアップ。生産量の拡大により一括仕入れが可能となり、原価も低減した。また新工場の設立により、地元の雇用も創出。調理師の育成にはじまり、梱包・出荷のためのパート等も随時、地域で募集している。



今後の展開

成長市場の中食業界で和歌山の名を全国に 知名度の向上で地域経済の活性化にも寄与

現在、中食市場は単身世帯や高齢者の増加、女性の社会進出などにより、2015年には6.6兆円規模と、成長市場であると考えられる。そのため全国規模でのさらなる販路拡大を目指し、商談会や物産展等にも積極的に参加。自社ホームページやソーシャルメディア等を使い、ネット販売にも力を入れている。また紀州うめどりや南高梅など、和歌山の名産品を用いた新商品の開発にも着手。もともと地元農産物を中心に事業を展開しており、これまでに培った生産者とのネットワークや技術力を生かして、和歌山の農畜産物の生産拡大や知名度の向上など、地域経済の活性化にも寄与できるものと考えている。



伝統を受け継ぎ歴史を紡ぐ 時代を超えて愛される味わいを

昭和8年、創業者・河内伊三郎によりフライヤ食堂を創業。戦後、空襲で消失した店舗を再建。現在もレストランフライヤとして、創業以来変わらない本格的な洋食を地域の皆様に提供している。85年余り、世代を超えて愛される味は、厳選した素材と自家製ソース。伝統を受け継ぎつつ和歌山の食の代表として、今後も全国・世界へと挑戦を続ける。



オーナーシェフ
山井 忠治



有限会社 レストランフライヤ

代表者／代表取締役 山井 牧
設立／昭和8年
資本金／500万円
従業員／20人
事業内容／飲食事業とレトルト食品製造販売事業

〒640-8128和歌山市広瀬中ノ丁1-13
TEL.073-422-0115 FAX. 073-460-1501
URL.http://fryya.co.jp
Mail.info@fryya.co.jp