

有限会社さぬき鳥本舗



鶏の肩肉(希少部位)を使った新商品「ええとこ鶏」の生産性向上を目指した機械設備の導入

当社は居酒屋経営で培った経験を活かして、調理後の骨付き鶏を真空パックし、販売している。希少部位の「鶏の肩肉」を使った新商品の開発を行ったが、生産に手間と時間がかかるため従業員の負担が大きかった。そこで新たな調理の設備を導入。生産性を向上させ、収益アップにも繋がった。

company profile

代表者メッセージ



代表取締役
豊嶋 紀雄

長年の居酒屋の経営で研究した レシピの味をぎゅっと詰め込みました

当社は丸亀地域を発祥とした鶏の骨付きもも肉を、塩、コショウ、ガーリック、唐辛子など自社秘伝のたれで味付けし、たっぷりの鶏油(チキンオイル)で揚げ焼きした“骨付き鶏”を主力メニューの一つとして提供する居酒屋でした。それだけに今も味と焼き方には強いこだわりを持っています。「鶏の肩肉」の新商品「ええとこ鶏」もホームページで販売していますので、是非見てください。

企業情報

所在地	香川県観音寺市古川町63-1
TEL	0875-24-8659
設立	1997年4月
代表者	豊嶋 紀雄
業種	食品製造業
従業員数	4名
事業内容	鶏肉の加工食品の製造・販売

01

Background of effort 取り組みの経緯



当社の主力商品は骨付き鶏の真空パックと、骨付き鶏のおいしさを引き立てる鶏油である。骨付き鶏はかぶりついて食べるため、噛み切る時に力が必要で、衣服や髪などが汚れるという意見も聞かれた。そのため、やわらくて食べやすい新商品の開発が課題となっていた。そんな折、希少部位である「鶏の肩肉」を取引業者が当社に卸してくれることに。一口サイズにカットしたものを、骨付き鶏と同様の味付けをして、真空パックする新商品「ええとこ鶏」の開発に着手することにした。

02

Implementation content 実施内容



開発に向け、市場のリサーチをすると「鶏の肩肉」の加工食品は、四国内にはまだなかった。しかし現有の設備で製造を試すうちに、加熱、真空パック、鶏油製の工程で問題が生じてしまった。具体的には焼き上がりにムラができやすくなり、既存の商品への生産性も低下してしまう。また、鶏油は

他社で生産していたが、追加での生産が難しいため、内製化を図る必要があることがわかった。そこで寸銅型炒め用調理器具、真空パック製造のための据置型真空包装機、鶏油生産の充填機を導入した。使用方法是難しいものではなく、すぐに覚えることができ、導入後にスムーズに稼働を開始した。

03

Achievement 成果



寸銅型炒め用調理器具で、ムラができないように覚拌しながら焼き上げることができるようになった。寸胴が3つあり、同時に使用できるので、焼く時間が1/3に短縮した。稼働している間は常に器具の操作をする必要がなくなり、従業員の負担も軽減された。また、真空パック時間は約1/5に短縮した。鶏油の製造工程では、鶏油70gだと1時間で約1,785本充填でき、自社生産が可能となったため、1本当たりの利益が58円増加。今後は増産による業務量の増加が見込まれるため、雇用を増やして対応していく予定である。経営力の強化や新商品のブランド化等にも積極的に取り組んでいく。

会社のPR

駅や空港、サービスエリアの売店や ホームページで販売し、大人気の骨付き鶏

当社は骨付き鶏を平成22年に商品化。高松空港内のsky-j(JAL売店)でお土産ランキング第1位、ANA-FESTA(ANA売店)でも第4位にランクインしている。スタッフが一本一本丁寧に焼き上げ、皮はパリパリ、肉汁たっぷりジューシー。これからも、お客様に美味しいと思ってもらうためにも、味の質を高めていく。

