

24

宿泊業

革新的サービス

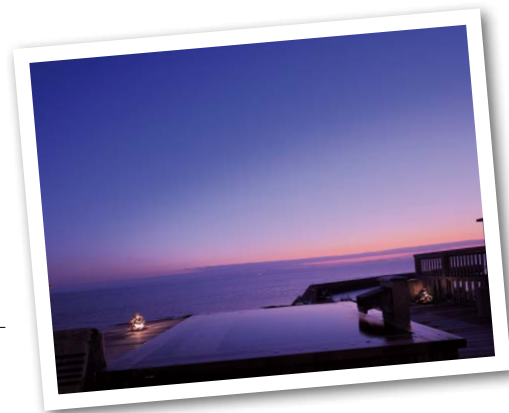
小規模型

設備投資のみ

旅館 豊洋荘

代表者 川島 敏美
住 所 〒849-1613
佐賀県藤津郡太良町大浦丙1099-5
連絡先 TEL 0954-68-3545 FAX 0954-68-9088
http://www.nikani.com

創業年月 平成2年9月
従業員 5人



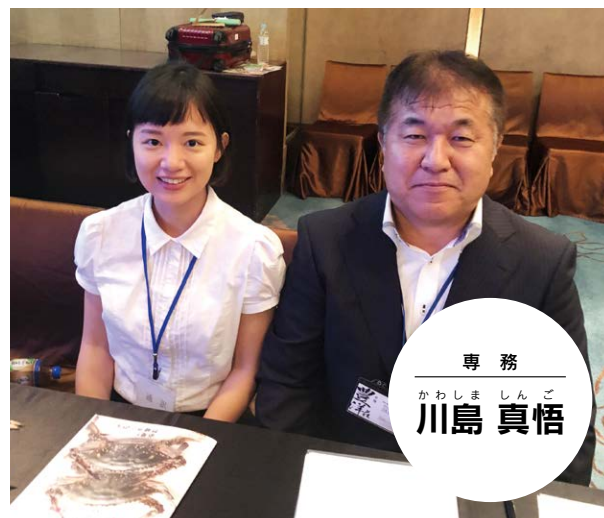
かにまぶしにおける資源の安定供給と販路拡大事業

約10年前に竹崎蟹料理の新しい提供方法「かにまぶし」を開発しました。蟹のむき身を食材として扱うため、その保管管理がこの料理のキーポイントとなりました。漁獲量の変動にかかわらず、安定供給するため、保管管理や冷凍技術を開発した結果今回の急速冷凍並びに冷凍保管庫に辿り着き、一年を通してお客様への安定的な料理提供を行うことが可能となりました。



Q1. かにまぶしとは？

A. 豊洋荘オリジナル料理で、蟹料理の3大デメリット、価格が高い、剥くのが面倒、会話がなくなるを一挙に解決した画期的な蟹料理です。



本事業への取り組みの経緯

10 年程前までは蟹を食べるなら、昼食にコース料理として食べたり、あるいは旅館に宿泊して夕食の懐石料理で食べるのが定番でした。しかし、牡蠣小屋が国道沿いに出来始めてからは、蟹の価格高騰もあいまって、牡蠣や他の魚介類と一緒に蟹を単品で食べることが多くなり、2～3人で1パイの蟹を分け合い食べる傾向となりました。また、旅館やレストランは数居が高いのではないかと推測されることで、高単価な蟹料理は足が遠のく傾向となったため、約10年前に新メニュー「かにまぶし」を開発し、リーズナブルな価格設定で蟹料理を提供することができるようになりました。さらに、剥くのが面倒臭い、手が汚れる、手に匂いが付く、などのデメリットも払拭し、さらに蟹といえば無口になり会話がなくなるのが一般的でしたが、それを見事に解決したのが、この「蟹まぶし」です。しかし、この素材である蟹のむき身確保には課題も多く、蟹は時期や潮目や気候によって漁獲の量が大幅に変動することもあり、将来の安定供給に不安を抱えていました。

実施内容

「かにまぶし」の安定供給の取り組みとして、食品業界で使われている真空包装とスチームコンベクションの熱処理を合わせて保存すると、蟹の身の品質はそのままより長く保存出来ることがわかりました。さらに、冷凍技術を使った長期保存の方法を模索した結果、超音波と電圧をかけて冷凍するというこれまでにない冷凍方法が「テクノエナジ急速冷凍」です。今回導入した「テクノエナジ急速・均一冷凍システム」は超音波と高電位電圧による急速・均一冷凍システムで、マイナス13℃まで凍結しない技術により、細胞に対してダメージのない冷凍を可能にしました。さらに、急速冷凍した蟹をそのままの状態でも冷凍し続けるために「プレハブ冷凍保管庫テクノエナジ」を導入。この冷凍庫の特徴は電圧をかけ冷凍保存することができるということです。これは、水分が冷凍個体から出ていかないという特性があります。解凍時に水分を十分保ったまま解凍できるので品質に大きな違いが生じます。

取組成果・波及効果

今回の急速冷凍庫さらには真空包装機、冷蔵庫を使い蟹の身の鮮度を保ち保管、管理することによって、安定した材料確保ができるようになりました。また、蟹が比較的安い夏場に大量に仕入れることや、ふだん提供する蟹の中からコース料理として扱えない蟹を躊躇なくむき身にするによって、「かにまぶし」に見合うコストを実現できる目途が立ち、価格の低コスト化にもつながります。料理提供の面では、現在1日限定40食から、希望者全員に提供可能となりました(食事処のキャパ70名×回転数のお客様に提供可能)。集客の面では、旅行代理店との契約が可能となったので、大型バス誘致営業ができる目途が立ちました。



Q3. 太良町について

A. 太良町は長崎と福岡のちょうど中間に位置するので、竹崎の蟹料理がリーズナブルな価格で味わえて、短時間で食事することが出来れば、これまで佐賀を通過するだけだった旅行者も気軽に立ち寄ることが出来、新規顧客層の開拓にもつながると考えられます。道路事情が決していいとは言えない太良町でも魅力ある商品があれば来館者は増えてくるとみえています。



今後の展望・活動予定

今回導入した、急速・均一冷凍装置とプレハブ冷凍保管特別仕様により、蟹を含め様々な魚介類の冷凍・保存を試してみ、商材になるものを探していきたいです。将来の展望としては、「かにまぶし専門店」を5年以内に1店舗出店したいと考えています。また、この出店計画と並行して、この特別な急速冷凍庫を使用し、通信販売用の、「お土産かにまぶし」の開発を進めていきたいです。

ホームページを
CHECK!

