

事業名

宇都宮餃子初！
その場で直ぐ温めて食べられる、
熱々ほつりの『ほかぴり餃子弁』の開発

株式会社
三 樹



〒320-0012
栃木県宇都宮市山本1-35-10 三樹ビル
TEL 028-621-0728
FAX 028-621-1415
URL: <http://www.gc3.jp/company/index.html>
E-mail: umaiya@gaea.ocn.ne.jp

- 代表者名／金子かつる
- 設立年／1981年
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／25名
- 事業内容／餃子製造・販売、その他加工食品製造・販売、飲食店・百貨店催事他

これまでになかった宇都宮餃子の新スタイル。
顧客の要望に応える「餃子弁当」をつくりたい！



東亜工業の「スクリュウ麺機GDM-W220」(写真左)と「TX-16全自動餃子製造機」(写真中央)

お客様のリクエストが新商品開発の契機に

当社はギフト事業部、食品事業部、飲食事業部の3部門で餃子の製造・販売をしています。特に飲食事業部では餃子専門店「宇味家（うまいや）」を宇都宮市の中心市街地などで全6店舗展開しています。

今や全国区の知名度を誇る「宇都宮餃子」は宇都宮市の観光振興と経済活性化の役割を担い、市内には餃子専門店が数多く出店しています。また、お土産用の冷凍餃子や通販用の餃子は各社とも創意工夫に富み、バリエーションも豊かです。

その一方で、「調理しないですぐに食べられる持ち帰りの餃子弁当」はほとんど見かけません。宇味家のお客様からも「列車内や自家用車で食べたい」「ホテルなど宿泊先でゆっくり味わいたい」というリクエストが多いことから、熱々の餃子のおいさを再現した「温められる餃子弁当」の開発に取り組みました。



完成した餃子がベルトコンベアから次々と出てくる様子



手間暇を惜しまず食の安全・安心を徹底

餃子づくりのスキルとノウハウを活かす

まず、一般的な焼き餃子は時間が経つと吸湿でふやけてしまい、味や食感を損ないます。そのため、吸湿しないことを前提に弁当には揚げ餃子を採用することになりました。

同時に、現行の製造機ではスペックの面から弁当用の餃子まで製造が間に合わないため、増産が可能な全自動餃子製造機を本事業で導入しました。

併せて、①餃子弁当に最適な宇都宮大学前田農学博士監修のゆうだい21の選定、②餃子の個数や1個あたりのグラム数の検討、③味わいの決め手となるピリ辛の特製タレの開発、④発熱剤が組み込まれた弁当容器の検討、⑤ネーミングやパッケージデザインなどを検討しました。



ひもを引いて数分待つと熱々の餃子弁当が完成する

新しい製造機の導入で生産性が向上

全自動餃子製造機の導入で生産効率が格段に向上したほか、製造現場における安全面も強化されました。具体的には、1個20g（餡15g、皮5g）の餃子を3万個製造する場合、かつては4.2時間かかっていたものが3.0時間に短縮できました。また、成形に失敗して廃棄していた約3,300個が0個に、麺帯（餃子の皮）のバラツキにおいては最大3mmの誤差が発生していたものが一切なくなりました。

試作では揚げ餃子6個、タレ掛け、ご飯200g、副菜数種などを検討しました。できたてのほかほか感、形状も味も主張のある餃子、もちもち感のあるゆうだい21の甘味に裏打ちされたピリ辛の特製タレ、これらを勘案して「ほかぴり餃子弁」と名付けました。

パッケージデザインはすでに完成し、現在は特製タレの開発が佳境に入っているほか、あたためても食味が落ちない漬け物等の副菜を検討中で、令和元年中には販売にこぎ着けたいと考えています。



「ほかぴり餃子弁」のパッケージデザイン

FUTURE ➡

将来の展望

株式会社 三 樹

部長 黒川 敦史

当社の「宇都宮餃子」は、徹底した品質管理並びに安全性を最優先した食材選びをモットーに製造しています。具体的には、関連会社である「株式会社うまいや農園」で生産した有機栽培の米（ゆうだい21）、ニンニクを使用し、原料に加える豚肉は飼育元がはっきりした地元・那須産の三元豚で、加工時は自社還元水で野菜や肉の洗浄を行うなど手間暇を惜しみません。これらのこだわりの延長にあるのが現在開発中の「ほかぴり餃子弁」です。