

株式会社ハードリーフクリエイト

■事業

手づくり冷凍ピザの製造プロセス改善による
安全面と生産性の向上

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

プレハブ冷凍庫 PF-22CC W2700*D1800*H2460、
ショックフリーザー HBC-12B3、金属検出機 MS-3147-3008-WP

経営理念

昨日よりおいしく

時代のニーズに先駆けて冷凍製品を販売 店舗での人気メニューを気軽に堪能

食べる直前に温めるだけで、レストランで頂くような本格的な味を楽しめる冷凍ピザ。近年、保存・冷凍技術の向上などでおいしさが進化し、コロナ禍で外出しづらいこともあって、急速に市場が拡大している。そんな時代のニーズに先駆けて株式会社ハードリーフクリエイトは、約6年前から冷凍ピザの販売を積極的に展開している。

広島洋食店などでの料理人経験を経て、故郷の大田市内でサーフショップを経営していた松田祥蔵社長が2012(平成24)年、経歴を知る知人の勧めで石見銀山近くにカフェをオープン。その後松江市内にもイタリアン店を出店し、かつての経験を生かした本格的なパスタやピザなどが人気を集めていた。

その頃から、近隣で開催されるイベントで提供していたのが冷凍ピザだった。店舗での人気メニューを冷凍して会場に持ち込み、現場で焼いて提供するというスタイル。「当時は冷凍ピザがまだ珍しくて。たまたまイベントに来ていた県外の人から声を掛けられ、関西での卸にも挑戦することになりました」と松田社長。手応えを感じ始めた2016(平成28)年には大田市内の飲食店を閉め、冷凍ピザ事業に注力するようになった。

最大1500枚ストック可能な冷凍庫を導入 生産能力向上し、各地のスーパーへ出荷

運送業を営んでいた実家の倉庫を工場に改装、カフェで使っていた設備や従業員をそのまま移し、ピザ製造を本格化。一方で、県内のスーパーなどに営業し、既存設備で対応できる範囲で受注生産を進めていった。そんな中、飲食店に比べて時間的な制約が少なく、味だけで勝負できる製造業に伸びしろを感じるようになり、「ピザは宅配が主流だった時代。ネット検索しても数件しかヒットしなかったのが、可能性に賭けました」と振り返る。

積極的な営業と、ニッチ戦略で受注は徐々に拡大。しかし、ピザはすべて手造りのため1日の製造数が限られているにも関わらず、保存場所がなく受注増に対応できないのがネックだった。そこで、最大でピザ1500枚をストックできる専用のプレハブ冷凍庫、約30分でマイナス30度まで冷凍できるショックフリーザー、品質管理上不可欠な金属検出機などを導入。従来一晩かかっていた冷凍時間が著しく短縮でき、素材の新鮮さを保ちつつ、衛生的な長期保存が可能になった。また、1日に

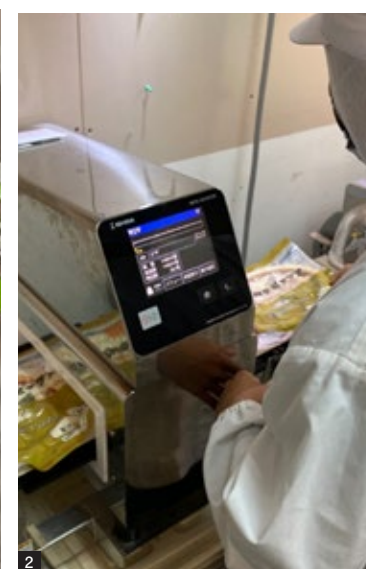


松田祥蔵 代表取締役



1

1 導入したショックフリーザーの作業風景



2

2 導入した金属検出機の作業風景

数十枚単位でしか生産できなかったピザを、手が空いた時間に製造・貯蔵できるようになったことで、生産性が格段に向上。微生物の活動や繁殖を抑制できる急速冷凍機や、異物混入を確認できる金属検出機の導入で、衛生面や安全性も高められるようになった。

コロナ禍で注目度が飛躍的にアップ チルド商品や海外進出にも挑む

2020(令和2)年春からのコロナの感染拡大による影響を受け、飲食店経営が大きな打撃を受けたこともあり、同年夏頃からは製造卸売業に一本化。“おうち時間”の充実需要が拡大する中、冷凍ピザの注目度は一気に高まり、東京や大阪での展示会をきっかけに全国のバイヤーから問い合わせを受けるようになった。現在は、全国各地のスーパーに加え、有名百貨店のオンラインショップなどさまざまな通販サイトにも卸している。

定番のマルゲリータなどを揃えた「レギュラーピザシリーズ」や、国産小麦粉や無農薬野菜を使った「ナチュラルピザシリーズ」も人気だが、特に好評なのが、ノドグロやアナゴ、島根和牛や銀山鶏、契約農家直送の野菜など島根産の食材にこだわった「ご当地ピザ」。

今後は、さらに設備投資を進め、バイヤーからの需要が高いチルド商品にも挑戦する予定。「将来的には海外も視野に入れている。味の追究は続けつつ、パッケージの改善なども進め、普及率向上を目指したい」

■Company Data

株式会社ハードリーフクリエイト



人気のご当地ピザ

代表者名：松田祥蔵
設立年：2014(平成26)年
資本金：2,000千円
従業員数：7名
主たる業種：食料品製造業
本社：〒694-0051 大田市久手町波根西1357-6
電話：0854-83-7737
FAX：0854-83-7737
URL：<https://hardreefcreate.jimdofree.com/>

ご当地食材をふんだんに使った本格ピザが人気
冷凍設備の充実で、生産性が飛躍的に向上
海外進出も視野に、味を追究し続ける