

## 登米・宮城の生産者が丹精込めた 食材を生かしたメニューを全国へ



居酒屋メニューをそのままの美味しさで食卓へ

### 事業 概要

平成30年度  
補正

### 居酒屋メニューを「手軽に・安全・美味しく」 提供するための冷凍食品開発

一般家庭・飲食店へ「味そのままの居酒屋メニュー冷凍食品」の開発販売を行う。一般家庭へは良質な中食の実現、飲食店へは仕込みの手間削減等を提供する。弊社では自店舗のロス削減、独自商品の展開を中心に売上拡大を図ることを目標に掲げ、株式会社テクニカン製のフリーザーシステム「凍眠」を導入し、試作を繰り返しながら検証を行った結果、商品の風味、食感、味を損なうことなく、また安全な冷凍食品を提供出来るようになった。

### 地元の生産者から仕入れた食材で地産地消メニューを提供

1992年に登米市佐沼に「うまい登米っ<sup>らん</sup>こ 樂や!」をオープンし、現在グループ会社も含め宮城県内に5店舗を展開しているケズダイニング。登米市や宮城の美味しいものをお客様に届けたいと、地元の生産者や道の駅から新鮮な食材を仕入れ、地産地消メニューにこだわっています。今回の事業に着手したきっかけも、店に来るお客様だけでなく、この地域の美味しい食材を使った居酒屋の商品を、そのまま家庭で食べていただきたいという思いからでした。現在、本格地元野菜ピザ、登米市米山町産純粋豚のスペアリブ、手作り塩辛、みやぎサーモンユッケ、そしてみやぎサーモンと金華サバの柚子味噌漬の冷凍食品を発売しています。



地産地消にこだわったメニューを提供



## -30℃で急速冷凍 お店の味をそのままご家庭へ

商品は居酒屋のキッチンで調理したものを冷却、真空加工し、「凍眠」で急速冷凍します。冷気に晒す冷凍と違い、-30℃のアルコール液の中に製品を入れて短時間で冷凍。「細胞が壊れにくいためドリップがなく、品質の変化がとても少ないんです。それでも、ご自宅で調理した時にお店で食べるのと変わらないように、加工の際に火加減など微調整しております」と三浦代表。一般消費者に向けては店舗での販売のほか、楽天市場とふるさと納税の返礼品等に展開していますが、中小規模の他飲食店へも販売し、一からの仕込みの手間を省くことで、生産性や経営効率向上もサポートしていきます。



今回導入したフリーザーシステム「凍眠(とうみん)」



店で調理したものを真空加工して急速冷凍



-30℃のアルコール液に浸す



急速冷凍なので品質の変化が少ない



簡単な調理でお店の味をご自宅で

## 会社の設備を使って 生産者や他社とのコラボレーションを

新たに地元の生産者や飲食関係の同業者と協力して、食品の加工場の建設にも着手しました。自社の商品だけでなく、これからは登米や宮城の地元生産者の食材を、彼らの要望に応えた商品に加工し、インターネットを使って全国に届けていきたいと考えています。「これからの人口減少や、消費の落ち込みなどのマイナス要素のある中で、そこに活路を見出していかなければなりません。これまで培ってきた知識、素晴らしいスタッフの技術をつぎ込んで、加工食品へ徐々にシフトしていきます」。登米の食材を使った居酒屋メニューを販売したい会社はもちろん、「凍眠」を活用して商品化してみたいという提案があれば、一緒に新しい商品を作りたいと考えています。

## 会社の強みは何ですか？

原材料から仕入れて、手間暇かけて美味しく調理し、お客様に喜んでいただきたいという会社の意志に賛同してくれるスタッフの存在と、海にも山にも近く、農産物とその生産者に恵まれた地元登米市という場所にあることですね。

## お店のイチ押しを教えてください。

2ヶ月ごとにひとりの生産者さんの食材を使ったメニューを出しています。最近では登米市米山町の久保さんのこだわりトマトを使って、シンプルにトマトサラダと石焼トマト、トマトチャンプルーをお出ししました。お店に通う楽しみにして欲しいですね。

有限会社ケズダイニング 代表取締役 三浦 賢三 氏



地産地消メニューを扱っている居酒屋「うまい登米っこ 樂や！」