

日本料理じょう一

■事業

加圧蒸気焼成機導入による
地元素材のご当地スイーツギフトの開発

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

加圧蒸気焼成機スチームラックオープンZEN TSR6-E

日本料理店が地元素材で
スイーツギフトセットの商品化に挑戦

【経営理念】

食を通じて心、体、地域に貢献

日本海に浮かぶ高島を眼前に望む「日本料理じょう一」。抜群のロケーションと、京懐石の老舗で腕を磨いてきた城市哲美代表(71)による新鮮な魚介を使った熟練の味が人気を集めている。開業して44年、当初は益田市駅前町に店を構え、仕出し弁当や定食を営んでいたが、2000(平成12)年に現在の遠田町に移転。長女の美香さん(44)と夫の倫久さん(42)の3人で店を切り盛りしている。

美香さんは東京の料理専門学校で学び、パティシエとしてフランス菓子店で働いてきた経験がある。自分の子どもたちのおやつに作っていた手づくりシフォンカステラを団体客への引き出物に使ったところ好評を得たことから、商品化に取り組んできた。カステラのほか食後のデザートに地元や県内の卵、牛乳を使ってプリンも作ってきた。カステラやプリンなどご当地スイーツの開発に乗り出すが、人手をかけずに、スイーツを大量に均一に仕上げるのが課題だった。そこで導入したのが東京での厨房機器の展示会で見つけた加圧蒸気焼成機。美香さんはプリンを試食した時のことを「滑らかな舌触りで、これだと思った」と話す。

最新オーブンの導入で本業と一体化した売上増を期待

最新オーブンは、加圧蒸気と焼成を細かく調整することが可能で、シフォンカステラを焼くのに旧オーブンでは2時間かかっていたのが1時間で焼け、ふっくらと仕上がる。プリンも1度の焼き上げ量がこれまでの2.5倍、時間も3分の1に短縮。仕上がりも均一性が高く、滑らか。そのうえ、プリンやカステラのほか定食や会席で提供する茶碗蒸しもスが入らず、均一に仕上がる。

さらに看板料理の一つでもあるウナギ料理のウナギは、焼く前に蒸し処理をするが、身が柔らかい状態で焼き上げることができる。魚肉も料理前に蒸す工程を取り入れることで焼成スピードが速くなり、焼き上がりも良く、全体に安定した成果が得られるようになった。

これまでは焼き上げには旧型ガスオーブン、蒸し上げには蒸し器を使うなど工程も多く、調理に時間がかかっていたが、加圧蒸気焼成機の導入で焼きや蒸しの調理時間を大幅に短縮することができた。その時間短縮で



シフォンカステラ試作時の状況



- 1 今回導入した加圧蒸気焼成機
- 2 カステラとほうじ茶のギフトセット
- 3 売り出し中のプリン
- 4 日本海が一望できる室内



生じた時間を「父からの料理技術習得や仕込み時間に充てるようにしている。本業はあくまで日本料理ですから父の味をしっかり受け継ぎたい」と美香さん。父と娘夫婦のコラボで事業拡大を図る。

地元の協力を得てスイーツで
コロナ禍を切り抜く

コロナ禍前の2018(平成30)年、良質な空間を演出したいと、内装を改造。天井照明や引き戸に組子細工を取り入れ、装いを一新させた。ところが、その矢先にコロナ禍が襲ってきた。「コロナ禍の2年間は、来店客は大幅減。プリンとカステラの販売を手掛けてきたことが救ってくれた」と倫久さん。

日本料理は地元料理店と共同でホームページやチラシを作り、テイクアウトに乗り出すことができた。スイーツのプリンは地元スーパーが販売拡大に協力。カステラは、倫久さんが津和野産の茶葉で季節に合わせて自家焙煎する「ほうじ茶」とセットでギフトとして商品化した。市や商工会議所、県の支援を受けながら県外への販路拡大も図っており、若夫婦は「地元の皆さんに愛され、益田のお土産品となるようブランド化を目指したい」と、意欲を語る。

■Company Data

日本料理じょう一



組子細工を取り入れた室内

代表者名：城市哲美

設立年：1977(昭和52)年

従業員数：3名

主たる業種：飲食店

本社：〒699-3676

益田市遠田町220-6

電話：0856-27-1039

FAX：0856-27-1039

URL：www.instagram.com./joichi_jc