CASE 03
食品加工・販売







本事業で導入したスチームコンベクションオーブン。一台で焼く、蒸す、煮込む、炊く、茹でる、炒める、温めるなどさまざまな調理が可能で、食材のうま味や水分を逃さず美味しく調理できるのも特徴。キッチン内のスペースを効率化できる、難しい調理も失敗しにくい、調理者はスチコンでの調理中に別の作業をすることができるなどメリットがたくさんある機能性の高い機器だ。

株式会社 Harapeco

事業計画名：
コロナ禍における弁当事業及び
社員食堂事業の業務効率化について

最新厨房設備・機器の導入により、セントラルキッチンの機能を強化
調理作業の効率化、生産性向上を実現し、動画制作・配信でPRにも注力



電解水生成装置は、水と塩から酸性の次亜塩素水とアルカリ性の洗浄水を作れる。化学薬品を使わないため人体や食材、環境への害がない。消毒薬による殺菌では、菌に耐性ができて薬効がなくなったり、手が荒れたりするが、この水は菌の生存環境そのものを破壊するため、効果が持続する。調理スタッフの手洗いやまな板などの調理器具の消毒、キッチンの清掃などに活用されている。

安い値段でおなかを満たせて、社員の健康を支える場でもあった社員食堂。ところが、最近はその数が減りつつある。社食で働く人や委託先を探す難しさに加え、コロナ禍もあり、社食を廃止した道内企業も少なくない。そんな中、従来の社食にかわり、社員の食と健康を支える仕組みを考案、実施し、大きな注目を集めるのが株式会社Harapeco（ハラペコ）。弁当製造事業のノウハウを生かし、同社のセンターキッチンで調理したおかずを契約先の社食へ運び、ご飯とみそ汁は温かいものを提供する――同社が2020年から展開する「出張型社食」だ。従来の食堂運営受託業者に比べ、社食の維持、運営コストを削減した。厨房施設がないオフィスビルなどに入る企業、団体向けに加え、未活用の厨房での調理にも対応できる。コンセプトは〈「弁当」以上「食堂」未満〉。弁当配達以上のサービス提供と社食運営事業の低コスト化に成功し、企業からの依頼が相次ぐ。導入している企業の社員からは「やっぱりご飯とみそ汁は温かくないと」「おかずは量も種類も多く、ずっと同じ内容がない」と高く評価する声が大多数で、経営者側も「従業員の福利厚生、健康意識の向上につながる」と満足度は高い。同社の中村忠昭社長は「企業の食をサポートし、従業員の皆さんが最大限にパフォーマンスを発揮するお手伝いをしていきたい」と意気込み、「今後は小規模な企業に複数で利用してもらう出張型のシェア社食も提案してきたい」と話す。

本事業では、ライスロボやプレハブ冷蔵庫、スチームコンベクションオーブンなど厨房機器8台を新たに導入し、同社センターキッチンでの調理業務の効率化や労力の軽減を図るとともに、同社の事業を紹介する動画を制作し、動画投稿サイト「ユーチューブ」で公開。同社の理念や取り組み、歴史や今後のビジョンなどを道内外に広くPRした。

事業の背景　厨房設備・機器の老朽化に伴う調理や加工の作業効率、作業スピードの低下が課題に

株式会社Harapeco（ハラペコ）は2010年の創業。仕出し弁当のほか、パーティーなどのケータリングサービスを主力事業の一つとしていたが、コロナ禍でイベントの中止や延期などが相次ぎ、一時は売り上げがコロナ前の半分以下にまで落ち込んだ。同社は苦境から脱するために試行錯誤し、新型コロナウイルスの宿泊療養施設への弁当の配送・提供や新たなサービスである「出張型社食」に取り組むなど、コロナ後もにらみ業容の拡大、転換を進めていた。そんな中、同社の事業の中枢を担う施設・セントラルキッチンの厨房設備・機器の老朽化が進み、機能の劣化や使いにくさなどによる作業効率、作業スピードの低下が課題となっていた。

実施内容　8種の厨房設備・機器を導入し、施設の機能拡充を図るとともに、PR動画の制作も開始

本事業を活用し、米の計量から炊き上げまでを自動で行うライスロボ、大量の食材を冷蔵保管できるプレハブ冷蔵庫、食材を急速冷凍する3Dフリーザー、「温める」「蒸す」「茹でる」などさまざまな調理ができるスチームコンベクションオーブン、ガステーブル、電解水生成装置、お弁当やおかずを大量に運べるカートなどを導入し、セントラルキッチンの機能強化を図った。また、広告宣伝に力を入れる方針を打ち立て、同社の事業を紹介する動画を制作し、動画投稿サイト「ユーチューブ」での公開をスタートさせた。





オリジナル動画は、中村社長と料理研究家の星澤幸子先生との対談動画や、タレントの一ノ瀬みかさんが出張型社食を体験する動画など、現在10本が公開されている。中村社長は「企業側から積極的に情報発信を仕掛け、いろいろな媒体やSNSで取り上げてもらえるようなサービスの開発やキャンペーン展開、若い世代にも共感してもらえるようなコンテンツの充実を図っていきたい」と語る。

事業成果　調理・加工・製造作業の効率化、コスト減へ。動画配信で新規顧客の開拓にも成功

8台の新厨房設備・機器の導入により、セントラルキッチンでの調理、加工、製造などの業務効率化・生産性向上に成功、社員食堂1拠点の売上ベースでみると前年同期の1.8倍に増加した。また、効率的な調理や製造だけでなく、メニュー・レシピ開発や衛生管理の強化にもつながった。

オリジナル動画の制作・公開によるPR効果も大きく、道外企業からの問い合わせが急増したほか、動画の影響が社員食堂委託業務や食堂給食委託事業の新規受注に強く結びついていると捉えている。

VISION　美味しいという感覚は、幸せに結び付いている 食を通じて世の中の困りごとを解決するのが使命



代表取締役
中村 忠昭 氏

当社は「地域の皆さんに安くて美味しい料理を召し上がっていただきたい」という思い一つでレストランからスタートしました。地域の誰かのことを想い、食でつながり合う活動や事業を通して当社は少しずつ成長し、輪を広げ、おかげさまで今では年間20万食のお弁当や社食を札幌市内全域にお届けできるまでになりました。当社の「使命=志命」は「食を通じて世の中の困りごとを解決する」です。生きることは食べること。貧困や孤独などが起因するさまざまな社会問題に対し、食や食を通じたコミュニティを創り出すことが解決策の一つになると私たちは信じています。

例えば、災害発生時などに、地元の弁当事業者などが連携して、避難生活を余儀なくされる被災者やライフライン企業、ボランティアなど外部からの応援で被災地にやってくる皆さんに、必要な食を確実に届けることができるネットワークや仕組みを構築すること。例えば、味は正規品と変わらないのに、小さかったり形がいびつだったりすることで出荷できず、廃棄される食材を、生産者の方々と消費者の皆さんや食品加工会社などをつなぐマッチングサービスを開設するなど、食材廃棄を減らす新しい取り組みを生み出すこと。これからも創業当時の思いを胸に刻み『刻石流水（受けた恩は心に刻み、相手にしてあげたことは水に流すように忘れる）』の精神を忘れずに、楽しみながら試行錯誤し、業務に励んでまいります。

COMPANY DATA

株式会社 Harapeco
TEL.011-826-6717
FAX.011-826-6718
https://harapeco.co.jp/

- 所在地：〒062-0903 札幌市豊平区3条8丁目1-1-B
- 代表者名：代表取締役 中村 忠昭
- 資本金：150万円
- 従業員数：70人（パート勤務・業務委託含む、2024年10月現在）
- 設立：平成22年（2010年）10月1日
- 事業内容：弁当事業、ケータリング事業、食堂給食委託事業、オードブル製造販売、ホテル朝食運搬業務、社員食堂委託業務 など





社名の由来について「『腹ペコ』という日本特有の、愛嬌ある微笑ましい言葉を『世界各国の共通語にしたい』という思いと願いを込めています」と、本社・カスタマーコンシュルジュの中村早苗さん。