



有限会社 アップルフード

飲食店

代表者名 代表取締役 山口 清

設立年月日 1985(昭和60)年8月1日

所在地 〒409-0112
山梨県上野原市上野原
1709-1

資本金額 500万円

TEL 0554-62-5525

FAX 0554-63-2777

E-Mail soccer.ky@orion.ocn.ne.jp

URL https://www.ayano-applefood.com/

従業員数 40人



営業部長
山口 瞬

テーマ 新調理システムの導入で、労働生産性の向上と販路拡大を実現する

新調理システムを導入した。大量調理、調理時間の短縮、保管体制の確立などを検証した結果、労働生産性を高められることが確認でき、高級弁当のデリバリー市場への進出のめどが立った。

上野原市の有限会社アップルフード（山口清代表）は、県内外で飲食店「あやの」を3店舗、コインランドリー「Mama Wash」を経営している。弁当と仕出し（配達）の販売にも力を入れ、日常の食事利用のみならず、お祝い事や法要、法人の接待・会議などで幅広く利用されている。

こうした飲食サービス業界にも、コロナ禍は大きな影響をおよぼした。緊急事態宣言の発令や外出自粛要請に伴い、同社も飲食店の利用客が減り、売り上げが減少した。一方で、在宅ワークへの切り替えなど、人々の生活スタイルが変化し、弁当と仕出しの需要は増加。同社は、2022（令和4）年に高級弁当デリバリーのフランチャイズで全国展開している「しげよし」ブランドの（株）寿美家（本社・三重）とFC契約を結び、販路拡大に乗り出した。

それまで同社には大量受注に対応できる設備がなく、調理専門のスタッフしかできない作業もあったため、パートやアルバイトが手伝える範囲は限られていた。こうした状況から、弁当・仕出し調理の効率化と生産性向上に向けて新調理システムを導入することにした。

新たに導入した設備は、「スチームコンベクションオープン（洗浄付き）MIC-6HSC-G」「真空包装機 ホットパック オイルセルフ HPS-300B-HP-O」「ブラストチラー HBC-6B3」「テーブル型冷蔵庫

RT-120SNG-1」と、これらに付随する機材など計7点。

スチームコンベクションオープンは、加熱調理の8割をカバーできるとされる万能調理器具。加熱すると硬くなりがちな食材もスチームでふくらみジューシーに焼き上げる。時間と温度を自動で管理でき、人がついている必要がない。6段の鉄板で大量の食材を一度に調理することができる。真空包装機は、空気を遮断してパック詰めできる機械で、作り置きした食材の長期保存が可能。肉類を調味料とともに保存すれば味がしみ込む利点もある。ブラストチラーは食材を急速に冷却、凍結する装置。-40℃の強力な冷風で、オープン調理したもののまま冷却、冷凍できるため、食材をより効率的、衛生的に保存できる。

スチームコンベクションオープンで目玉焼きをつくる検証を行ったところ、以前は9個焼くのに20分かかっていたのが8分に短縮した。このオープンは、固焼きだけでなく半熟に仕上げることもできるという。真空包装機の検証は、唐揚げ用の鶏肉を用いて実施した。以前はタッパー容器で調味料に一晚漬け置きするなどして手間と時間がかかっていたが、同包装機を使うと5分ほどで作業できることを確認。ブラストチラーについても満足いく検証結果が得られた。



導入したスチームコンベクションオープン



オープンの内部

【事業類型】回復型賃上げ・雇用拡大
【事業分野】B 新たな提供方式の導入：【付加価値の向上】新規顧客層への展開、商圏の拡大【効率の向上】サービス提供プロセスの改善、IT活用

弁当・仕出しの大量受注が可能に 働き方改革と労働生産性も大幅に向上

スチームコンベクションオープンで大量の調理を短時間でこなし、ブラストチラーで急速冷却・冷凍し、真空中調理器で保管することで一連の作業が大幅に効率化した。調理師は手の空いた時間に同時並行で仕込みなども行えるようになった。新システムによって同社は弁当・仕出しの大量受注に対応できるようになり、現場の作業負担は軽減。働き方改革と労働生産性も大幅に向上した。

会社の前身は、瞬部長の祖母、つまり清社長の母・綾子さんが1970（昭和45）年に開いた食堂だ。清社長が大学1年のときに父親が事故に遭い、働けなくなったことで、綾子さんが5人の子供を含む家族全員を養うために食堂を始めたのだという。瞬部長は「祖母は私が幼いころに亡くなりましたが、父からは『とても働き者だった』と聞いています」と話す。

食堂は近隣の人たちに愛され、繁盛した。清氏は5

人きょうだいの末っ子だが、兄や姉たちから食堂を継ぐよう勧められたことや、当時勤めていた会社の将来性に疑問を感じていたことから、31歳のときに脱サラし、事業承継と法人化を行った。

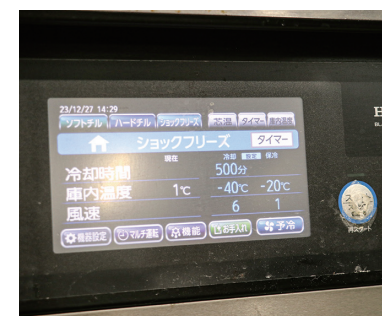
綾子さんは人を大事にする経営者だったという。その思いを受け継ぎ、同社の経営理念を「我々は、新しい食文化の創造を通じて全従業員の物心両面の幸福を実現し、地域社会に貢献します」と定め、従業員の幸せのみならず地域住民のために力を注いでいる。清社長は現在、一般社団法人「まちづくりプラットフォーム 鄙（ひな）の会」を立ち上げ、地域の交流イベント「桂川フェスティバル」を開催（現在はコロナ禍で休止中）。また、桂川による隆起と浸食でできた上野原の河岸段丘について、ユネスコのジオパーク認定を目指す活動にも取り組んでいる。綾子さんの思いは、「人のため、地域のため」に今も息づいている。



オーブンで一度に大量調理が可能



急速に食材を冷凍できるブラストチラー



ブラストチラーの操作盤

上野原の特産品「桂川の鮎」の料理で新事業に挑戦

コロナ禍は23年末現在、落ち着きを見せつつあるが、瞬部長は「コロナ禍を機に人々の飲食スタイルが変化した」と分析する。「アルコールを伴う宴席は今後もそれほど大きな需要は期待できません。当社が次の一步として考えているのが通販事業です」。コロナ後も順調に成長を続ける弁当・仕出し事業とともに、同社が計画を進めているのが、自慢の料理をインターネットで全国へ発信する通信販売事業だ。

上野原の特産品の一つに、桂川の鮎がある。低温で清らかな水と良質な藻で育った鮎は「肉厚でおいしい」と昔から評判の逸品だ。同社はこの鮎をふっくらとした甘露煮に仕上げ、市のふるさと納税の返礼品として提供している。24年2月中旬にアップルフード独自の通販サイトを立ち上げ、この甘露煮をはじめ、鮎のコンフィ（オイル煮）、鮎フライのサンドイッチなどを

販売する予定だ。

新事業に向けて現在の厨房では手狭になるため、新たな拠点の整備と調理のマニュアル化を進める。飲食業に限らず、人手不足はどの業界にとっても大きな課題となっているが、そんな中で威力を発揮するのが今回導入した最先端の調理機器だ。「料理人を確保するのが以前ほど簡単ではなくなっていますが、こうした調理機器を活用すれば属人的な作業は最小限で済み、レシピをマニュアル化できます。大手のファミレスほどマニュアル化は進んでいます。当社も調理機器を活用して効率性を上げ、これまで提供してきた料理と同じ品質のものを引き続きお届けしていきたいと考えています」

小さな食堂から始まった同社の新たな挑戦に、大きな期待が寄せられている。



食材を真空包装する真空包装機



上野原の特産品である桂川の鮎