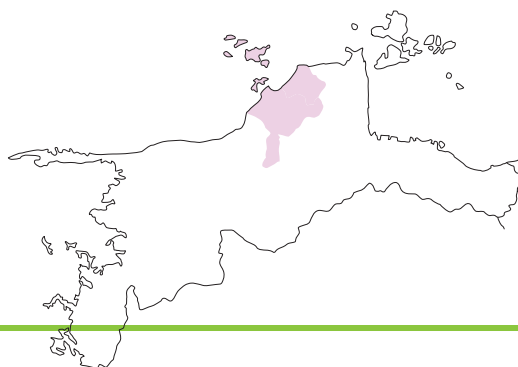


有限会社 モミの木

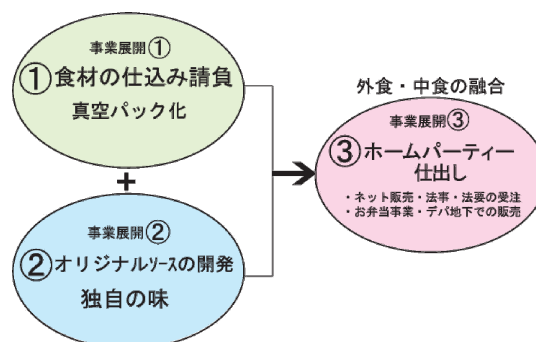


松山市

飲食店向け食材等の一次加工代行並びに
一般向けホームパーティセットの販売

1 事業内容

真空パック機を導入した仕込み専用厨房により、地元の飲食店をはじめ、自社関連グループの既存店舗から、食材及びソースの仕込みをロット受注して一次加工する。あわせて安心・安全な野菜・果実等を使用したオリジナルソースの開発・製造を実施する。さらに真空パック化（食材）とオリジナルソース（味）の製造ノウハウを組み合わせ、セット商品として飲食店のプロの料理を提供し、外食・中食の融合化を図っていく。



2 事業背景

各個店での食材の仕込みは多種小ロットで、業務時間やコスト面で生産効率が劣り、様々な料理工程を行っているため、味の均一化や衛生管理は必ずしも容易ではない。また飲食業界は、売上高に占める人件費割合が高く、安全性への不安解消、消費者の中食に対する要望として味へのこだわり、国産・地元食材使用、衛生的な調理が求められている。

これらを背景に、店側にとっては人的生産性の向上や食材ロスの低減、衛生管理等の問題が解消できるとともに、消費者側にとっても中食に対する要望や家庭に居ながら飲食店のプロの味を堪能したい思いを実現することが可能となる。

3 事業、技術、商品の特徴

〈仕込み代行〉

請負先各店舗と仕込みのレシピの打ち合わせをして、半月～1ヵ月単位の料理の消費量を目安として食材を仕入れ、同社の厨房内で仕込みをし、真空パック化させて各

店舗へ配送する。また仕込み請負としては、肉や野菜を使用した料理となる唐揚げ・ハンバーグ・肉じゃが・スープ等の定番料理（カット・固める・混ぜる・煮込む）を主に請け負う。

〈自社オリジナルソースの開発・製造〉

厳選した地元食材を使用したスープなどを開発し、オリジナルソースとして自社系列店舗等で販売する。

〈ホームパーティサービスの提供〉

食材の真空パック化、オリジナルソースのノウハウを組み合わせ、自社グループの料理をセット商品とし、家庭に居ながらに味わえるホームパーティサービスを販売展開する。

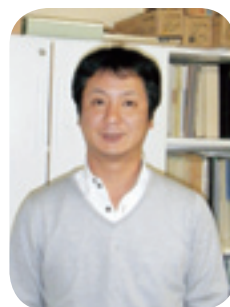
4 助成内容及び効果

アイドルタイム（客数の少ない14～16時）を利用し、グループ各店の料理を一連の工程での加工ポイントを押さえ、味や素材の良さをそのままに加工処理し、助成事業で導入した設備により、調理、真空パック、急速冷凍化している。その結果、人員や食材を有効活用することにより原価コストを下げることができた。この真空冷凍化の特徴を活かして、愛媛マンダリンパイレーツ球団のホームゲーム会場や婚活イベント等で料理を提供するなどケータリング機能が商機に結び付いている。

またオリジナルソースとなる「もつ鍋スープ」を開発。このスープともつをセットにし、家庭にしながら本格的なもつ鍋が楽しめる「もつ鍋セット」の商品化にもつなげている。

5 今後の展望

食材加工請負についてはコスト・品質管理面でのメリットをアピールし、地元飲食店におけるセントラルキッチン化をめざす。また、行楽シーズンに照準を合わせ、「行楽弁当」の商品化を計画するなど、消費者ニーズに対応した新商品開発を意欲的に取り組んでいく。



丸山社長

Message From Entrepreneur

引き続き、愛媛の食文化の向上に努めていきます。

企業概要

〔代表者〕 代表取締役 丸山 武
 〔住 所〕 松山市朝生田町3-1-7
 〔設 立〕 平成16年12月
 〔TEL〕 089-947-9339
 〔FAX〕
 〔URL〕