

(株)柿の葉ずし “平宗” 本社工場 IH 炊飯ライン導入事例について

新山 伸昭 株式会社サタケ システム事業本部

要約 奈良県の郷土料理といえば柿の葉ずし。その老舗ブランドといえるのが(株)柿の葉ずし “平宗”。この(株)柿の葉ずしは既存工場が老朽化したため、工場の移転・新築を計画。2009年4月に新しく本社工場を完成させた。軸となる新工場の炊飯ラインは電気を使用するIH式を採用。ご飯の美味しさに加え、安全性や作業環境、ランニングコスト低減の観点から採用を決定した。高いレベルでの品質維持・衛生管理ができる最新の工場であり、工場全体をオール電化とすることによる様々なメリットを導入事例として紹介する。

1. はじめに

食の多様化により、国内のごはん消費量は年々減少傾向にあるが、ごはんが我々の食生活の中心であり、主食であることにはかわりはない。

近年では生活様式の変化や女性の社会進出等に伴い、中食・外食産業が活発になってきている。企業間の競争が激しくなる中、売上げ、利益確保のためには品質の向上や他社との差別化を図ることが重要な課題である。

それらを実践するための条件として次の4つがあげられる。

1. 原料白米の品質向上
2. ごはんの加工・流通・保存方法の最適化
3. 炊飯技術の向上
4. 商品の独自性の確立

これらは密接に関わっており、どれか1つが疎かになれば、品質の向上、商品の差別化は望めない。

2009年4月に施工した奈良県の(株)柿の葉ずし “平宗” ではIH炊飯ライン設備が導入されており、品質の向上や商品の差別化を実践している。

以下にIHを含めた電化厨房・施設がもたらす効果の概要を説明する。

2. 柿の葉ずし “平宗” について

奈良県の郷土料理といえば柿の葉ずしであり、現在

では数社から販売されている。そのなかでも老舗ブランドといえるのが(株)柿の葉ずし “平宗” である。創業以来約150年という歴史を誇る会社であり、伝統を守る丁寧な仕事で人気を呼んでいる。



写真1 柿の葉ずし

ところが、当初は1社独占状態だったものの、同業他社が増え続け、柿の葉ずしの商品自体が関西において珍しいものではなくなった。



写真2 柿の葉ずし “平宗” 新工場