

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 香川県・シャインフーズ(株) ～

特集

開発の中でいただいた意見を受け止め、
決して無理とは言わず我々のノウハウを最大限活かしました



2014年～15年にかけて、牛丼の値上げのニュースが話題となりました。食べ盛りの子を持つ組合員さんやお仕事で忙しい組合員さんにとってこれは厳しいはず…。そこで、平均年齢が25歳と若く、日頃からよく牛丼を利用している枚方個配センターの職員とともに新たな牛丼の具を作ることに。今回は、ご協力いただいたメーカー「シャインフーズ」さんに開発当時のお話をうかがいました。

当社は、冷凍食品(肉料理や丼物の具・麺類など)の製造・加工および販売を行なっています。私はこれまで様々な食品企業に勤め、ホテルや食品メーカーに使用されている冷凍食品を開発してきました。独立してシャインフーズを立ち上げてから、手間のかかるこだわりの工夫で本当に“おいしい”と言っていただける食品を作り続けています。

パルコープさんからいただいた「牛丼の具」開発のコンセプトは、“世間に馴染み親しまれている味を再現しつつ、「価格ダウン」「量目アップ」というものでした。最初に試作品を作って枚方個配センターに持って行った時は、職員さんたちにかなりダメ出しを受けました…。やはり普段からスタミナ源として牛丼を食べているだけありますね。玉ねぎの食感や汁の量・肉の厚さなど、度重なる議論がなされ、味に一切の妥協はありませんでした。我々もその熱意に応えるべく試作をし続け、枚方個配センターの皆さんから太鼓判をいただいた今の形になりました。全自動で大量生産の工場のような大手にはできない、細かな対応ができるのが我が社の強みです。

価格についても正直かなり頑張りました。組合員さんにとって重要なのは、味もそうですがやはり価格。当時牛肉価格が高騰している中、肉の仕入れ先であるイービーエス商事さんにもご理解ご協力いただき、何とか既存の牛丼商品よりも低価格にすることができました。



代表取締役
小林 國廣さん



常務取締役
小林 秀志さん

製造する中での一番のこだわりは“ねかし”(16ページ参照)の工程です。開発の最終段階で何か味の決め手に欠けると言われ、悩んだ末、作業効率は悪くなりますが「これぐらいいいか」で終わらせてはいけない!という想いで取り入れました。他社に出す商品にはこの工程はありません。

私は1月21日に行われた「生産者・取引先様との交流会」にも参加させていただき、枚方個配センター職員の方々と一緒に牛丼の具をおすすめさせていただきました。そこで感じたことは、個配センターの皆さんが牛丼の具を“自分たちの商品”という認識で組合員さんにおすすめしているということ。商品に対する愛着と自信が伝わりました。そうやって宣伝させていただき、おかげさまで組合員さんにもご好評いただいている商品となりましたが、まだまだ改善のお声もあります。

特に玉ねぎに関するお声が多く見直しも検討しました。色んな玉ねぎの 패턴を作って再び個配センターで試食していただいたところ、玉ねぎに関しては個人の好みが多く意見は堂々巡りに…。結果、「現行品が一番おいしくバランスが良い!」ということで落ち着き、試した分だけお互いさらにまた自信ができました。まだ知らない組合員さんにもぜひ食べてみていただきたい一品です。

牛丼に使用するバラ肉は脂が多いので、火を通す際はしっかりとアク抜き油抜きをしています



世の中の牛丼の中で一番うまい!!
毎年、枚方個配センターの職員と一緒に工場見学に行っています



枚方個配センター
甲斐支所長

同じ5月2回には185gの「牛丼の具(大盛)」、80g×3の「牛丼の具(ミニ)」もあります



お一人様4点まで

牛丼の具 冷凍

150g

企画回:5月2回

本体 248円
(税込268円)



(小林代表取締役)