



(株)太堀 (神奈川県)



Oh! Dish 3種のきのこマリネ

強みの和惣菜のノウハウを活用し、新たに洋惣菜にチャレンジ

業務用和惣菜の製造販売を手掛ける(株)太堀は、2018年8月から会計年度の60期を迎えたことを契機に、新たな取組として「洋惣菜」をラインアップし、拡販を図っている。根強い人気の和惣菜で培ったノウハウをフルに活かして、洋風好きの若者層の取り込みを狙う。「今後もさまざまな販売チャネルを開拓してチャレンジを続けたい」(代表取締役社長の渡部隆夫氏)と意欲を示す。

老健向けに冷蔵や冷凍のニーズが高まると予想

同社はもともと、問屋業から事業を立ち上げ、1960年(昭和35年)に食品製造業をスタートさせた。当初は日持ちの良い佃煮を中心として商品作りを行っていたが、塩分や糖分の少ないものに対する

ニーズの高まりから、健康的でありながら日持ちの良い商品作りに向けて研究に取り組んだ。その成果の一つが、真空包装を使った日持ちする惣菜商品。「創業者の話によると、現在の高度な真空技術がなかった当時は、ロケット包装されたソーセージをヒントにした」(渡部氏)という。

現在では、常温・冷蔵・冷凍の3温度帯の業務用惣菜を製造し、業務用専門問屋に卸している。商品数は合計1700品目に上り、このうち50%強を自社工場生産。同社では水の豊富な日光工場をマザー工場として、横浜、仙台、埼玉に工場を有する。

日光工場は第一、第二、第三と3つの工場構成。惣菜関連は第一工場と第三工場の2カ所で製造しており、「多い時で月産750トンに上る」(渡部氏)。3温度帯の生産構成比率は3:4:3と冷蔵惣菜が最も多い。「顧客は味に敏感になってきており、常温は頭打ちの感がある。今後は介護老人保健施設向けが



(株)太堀 渡部隆夫 代表取締役社長



Oh! Dish かぶとブロッコリーのクリームソース Oh! Dish ミートボールのトマトソース

Oh! Dish おくらのガーリックマリネ Oh! Dish 緑野菜のペペロンチーノ

増えてくるだろう」(渡部氏)といい、厳格な温度管理が必要となる冷蔵や冷凍のニーズが高まってくると予想しており、今後の市場動向をじっくり見据えた経営戦略を模索する。

工場に太陽光発電を設置、省エネ対策にも取り組む

同社は環境経営にも関心が高い。2013年(平成25年)3月には、日光工場に太陽光発電施設を設置・稼働させた。ここで発電した電気は工場内で活用、CO₂削減に貢献している。

エネルギー資源の乏しい日本においては、石油や石炭などの自然燃料を海外からの輸入に頼っている。ただ、こうした化石燃料は無尽蔵にあるわけではない上、CO₂排出量も多いことから、その解決策として新たなクリーンエネルギーの一つである太陽光が注目されている。さらに、同社ではガスコージェネレーションシステムも導入。都市ガスを燃料に電気を作ると同時に、その際に発生する熱を冷暖房や給湯などに利用している。発電と同時に余熱も有効活用

できるため、省エネなどに大きく貢献できる。

このほか、日光工場には配送センターも集約。北関東営業所としての機能や、商品開発、品質管理の部隊もそろえており、日々顧客の要望に合わせたカスタマイズ商品やオリジナル商品の研究・開発を続けている。従業員は合計300人。同社は少量多品種製造という特徴から手作業が多く、中国やベトナムの外国人技能実習生も技術を学びながら力強い戦力の一つとなっている。その実習生たちは「日々まじめに働いてくれている」(渡部氏)と勤務姿勢を高く評価しており、工場の安定的な運営の一翼を担っている。

一方、日光第二工場、埼玉工場については、スーパー向けのパックを専門に生産。生産能力は1工場あたり1日3万~4万パックに上る。「近年の特徴としては単品でパック詰めすることはない。例えば、惣菜の上にかつお節、ネギ、香辛料などを振りかけたり、おでんの各種の具を1パックの中に並べたりする。パックを買えばそのまま食事として成り立つ」(渡部氏)といったパック作りが増えているという。



Oh! Dish 3種のきのこマリネ (調理例)



Oh! Dish かぶとブロッコリーのクリームソース (調理例)



Oh! Dish ミートボールのトマトソース (調理例)

洋惣菜を新たに開発、 「新しい柱に育てたい」

同社はもともと、和惣菜メーカーというイメージが強かったが、今年60期を迎えたことを記念に、洋惣菜への参入という新たな挑戦に挑む。具体的には「Oh! Dish」というブランドでシリーズ化。オリーブオイルとワインビネガーでさっぱりした味付けにした「3種のきのこマリネ」、野菜だけでシンプルに仕上げた「かぶとブロッコリーのクリームソース」、トマトと相性の良い香草のオレガノを使った「ミートボールのトマトソース」など顧客のさまざまな好みに合わせた。これまで取り扱ってきた“和”の食材を洋風に仕上げるというひと工夫により、和洋の相乗効果を狙う。「将来の新しい柱に育てたい」(渡部氏)と意気込みを見せている。

地道な経営スタンスで、 目の前の課題を着実にクリア

同社は今後も引き続き、市場動向を見極めつつ顧客の求める惣菜を提供していく考え。「目の前の課題を一つずつクリアしていく」(渡部氏)という地道な経営スタンスを取る。近年は搬送費の上昇が各業界の悩みの種となっているが、同社もデリバリーラインの変更などで改善策に乗り出している。また、原料調達についても、近年続いている異常気象に対して各種対策を講じるなど、一步一步着実な課題解決に努めている。



業務用商品ライン



トレイパックライン

(株)太堀

所在地：神奈川県横浜市港北区新吉田東8-50-29

電話番号：045-531-6981

設立：1985年5月

代表者：代表取締役社長 渡部隆夫

従業員数：約300人

事業内容：お惣菜・調理食品・冷凍惣菜・山菜漬物類などの商品企画・製造・販売

商品アイテム数：1700品目

製造拠点：日光工場、横浜工場、仙台工場、埼玉工場

協会は会員企業様の取り組みを応援しています!!

惣菜製造業をされている企業様で新しいお取り組みなど、「惣菜ホットニュース」でご紹介しませんか? ご紹介を希望されます企業の方は、協会までお問い合わせください。取材させて頂く場合には改めてご連絡をさせていただきます。

一般社団法人 日本惣菜協会 TEL 03-3263-0957