惣菜ホットニュース

No.0256
2019年1月1日 発行
一般社団法人 日本惣菜協会
東京都千代田区麹町4-5-10
麹町アネックス6F 〒102-0083
TEL 03-3263-0957
URL http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp
編集・制作 ㈱日本食糧新聞社

合同食品㈱（大阪府）

ポテトコロッケ

“食の小宇宙”コロッケを科学する会社

合同食品㈱は、1983年に大手メーカーのベンダーとしてコロッケ工場を創業、そして他メーカーへのOEM供給、スーパーや惣菜・弁当業界へと販路を広げてきた。「コロッケを通じた豊かな食生活への貢献」をモットーに、定番コロッケから季節のコロッケ、スイーツコロッケまで自社商品100種、これまでのOEM供給数を含め約800種の商品開発経験を持ち、すでに日本一を自称しているが、コロッケでさらなる頂点を目指している。

コロッケに特化する選択

食品とは畑違いのIT系企業に主任として勤めていた和田友宏氏が30歳で、2001年に父から会社を受け継いで社長に就任。「創業から会社を支えてくれているベテラン社員は、何も知らない若造が社長になって不安だったと思います」と、当時を振り返る。

和田 友宏 代表取締役

大手依存の下請け体質から自立的メーカーに脱皮して、顧客からはトンカツや唐揚げ、ポテトサラダなどはできないかと調理工程や原料が類似する商品を打診されたが、狭い工場では新たな機械を入れるスペースもなく、不安はあったがコロッケ専門企業へのさらなる特化を選択した。コロッケではどこにも負けない、お客さま満足度No.1の企業になろうと深掘りと横展開をし、コロッケの無限の可能性追求を続けている。

2020年に新本社工場を計画

コロッケ単品生産とは言いながらも、定番コロッケから季節のコロッケ、創作コロッケ・スイーツコロッケ、そしてOEMまで含めると月間約150種以

黒毛和牛コロッケ

十五穀カレードーナツコロッケ

春キャベツクリームコロッケ

菜の花と竹の子コロッケ

上の生産アイテムがある。そしてそれは増え続けている。1日生産数量は5万個、土日は休みにしているので月約100万個を生産しているため、工場規模からするとフル稼働状態である。

現在の合同食品㈱の課題は敷地面積が狭いこと。労働負荷による働きづらさ、十分な休憩スペースが取れていないなど従業員の働く環境の問題や、レンジで温めてすぐに食べられるコロッケなどお客さまから要望があるものの、新たな機械を導入するスペースが無いために応えられないことからチャンスロスにもなっている。

そこで、2020年6月に新本社工場を完成する計画で、候補地の交渉を進めており、生産量は現在の3倍規模を予定している。

川上から川下まで「食の安心一貫システム」の構築

創業以来36年、特に近年は「コロッケを通じ健康・癒し・感動・幸福を提供する」をモットーに歩んできた。惣菜人気ランキングでは必ず上位にはいる“コロッケ”は、子どもから高齢者までおいしく食べられる“夢を包んだ食べ物”である。

量販店をメーンにしたコロッケ製造卸に加えて、2005年からネットショップの楽天市場に、2006年には豊中市にコロッケ専門店「玄華屋」をオープンしてネットと直営店の経験も積んできた。中でも、直営店では純国産、有機・無添加といった高品質コロッケに挑戦を続けている。そして、その技術やノウハウの蓄積を生かしてOEMのオリジナルコロッケの開発にも注力している。

コロッケは中小から大企業まで製造しているため競争が激しく、その中で厳しいコスト管理をして揚げ損じが少なく冷めてもおいしい独自のコロッケ理論を構築してきた。主要素材は北海道羊蹄山のジャガイモ、淡路産玉ねぎ、阿蘇フレッシュ牛乳、国内産牛肉など国産優秀品に絞り込んで全コロッケに採用することで高品質とスケールメリットを確保している。近年は有機・無添加素材のみを使った商品群も増え、業務用・小売用とも売上を伸ばしている。

加えて、新工場では一歩進めて川上から川下までの食の一貫安心システムを構築しようと、今から農畜産農家との提携・自社農園の展開を広げるなど動き出している。川下は、現在1店舗しかない直営店・FC店を多店舗化し、お客さまとおいしさと健康につながる仕組みを進める計画である。

ちらし寿司コロッケ

抹茶あずきコロッケ

チョコチーズコロッケ

チョコバナナコロッケ

新工場では食育活動も

新工場では、見学コースやコロッケづくり、試食もできる体験型工場も構想に入れている。見学者が提携したジャガイモ農家に出向いて作付けや収穫を行うことで、農業従事者の苦労や実りの喜びを知り、工場の安全安心な製造工程を知ることで食の安全安心の尊さを身近に感じてもらうことを通じ、コロッケファンを増やしていきたいと考えている。

多彩なコロッケ、ご当地コロッケも

定番コロッケから季節のコロッケ、スイーツコロッケまで約100種のアイテムを持つ合同食品㈱。定番コロッケでは、ポテトコロッケ、ビーフコロッケ、十五穀カレードーナツコロッケ、季節のコロッケでは春キャベツクリームコロッケ、菜の花と竹の子コロッケなど、創作コロッケ・スイーツコロッケでは、チョコチーズコロッケ、ちらし寿司コロッケ、抹茶あずきコロッケ、チョコバナナコロッケなど多彩だ。

こうした長年で培った技術とノウハウで、全国から地場産品のコロッケ化の依頼も受けている。地域の特産品をコロッケにする理由は、①老若男女、誰からも好まれる。②冷凍できて賞味期限が長い。③揚げるだけの簡単オペレーション。④低価格で売りやすい。⑤食べにくい素材でも食べやすくするということが挙げられている。

他にも、産官学連携事業で名物を作りたい、自家製商材をコロッケ化したい、シェフ特製レシピのコロッケを量産化したいなど、コロッケで地域や産業をとつながるアイデアや企画の相談にものっている。

工場は ISO9001認証を取得している

合同食品㈱
所 在 地：大阪府豊中市今在家町21-15
電話番号：06-6866-3364
設　　立：1983年8月
代 表 者：代表取締役 和田 友宏
従業員数：24人（パート含む）
事業内容：コロッケの製造・販売

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頂きます。

一般社団法人 日本惣菜協会　TEL 03-3263-0957