



(株)ヨコレイ (香川県)



カキフライの調理例

手作業により、素材そのものの味を生かした製品作り

瀬戸内海沿岸の町、香川県観音寺市で40年以上の水産加工実績を有する(株)ヨコレイは、手作業による素材そのものの味を生かした製造方法で、他社にはない商品提供を心がけている。一方で、近年の水産資源減少に対応するため、新たに肉畜関連にも注力。水産加工で培った生産技術を応用して、顧客のさまざまなニーズに合わせた特色ある商品作りを展開している。

旧加ト吉の専門協力工場として出発

同社は、旧加ト吉（現テーブルマークホールディングス）の専門協力工場として1978年9月に設立。当時は、同市伊吹島周辺で捕れたカタ

クチイワシを煮干し、いりこだしやちりめんじゃこなどに加工する業務を担っていた。その後、1989年に先代社長が加ト吉創業者の誘いを受けて主な事業を冷凍加工に移行し、現在のパン粉付けによる3温度帯フライの製造に着手。当時はイカフライが大ヒットして、特に酒のつまみなどによく食べるイカゲソの唐揚げは同社の目玉商品となった。

生産拠点は観音寺市1ヵ所で、従業員は約50人。生産数量は日産8トン前後で推移している。OEM、PBを中心に事業展開しており、スーパーなどの業務用惣菜向けに顧客のさまざまな要望に沿った製品作りを行っている。単品ものがメインで、現在はカキフライが一番人気だ。卸先は東京をはじめとした関東圏のほか、愛知、大阪にも多く出荷している。

(株)ヨコレイ 横山正久 代表取締役





白身魚フライの調理例



豆アジ唐揚げの調理例



加工現場

ISO22000取得で、従業員の意識と顧客の信頼を高める

2010年6月、食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を取得し、要求事項に基づいた高い品質管理をスタートした。工場において使用する原材料は、トレーサビリティシステムによって、産地、消費期限、含有物などの調査が可能となっている。また、製品に含まれるアレルギー物質についても識別管理を行い、異種アレルギー間の交差汚染がないよう器具や備品の区別・洗浄を実施している。

さらに、工場で使用する魚介類や粉・調味料は保管温度や使用期限に関する毎日の管理のもと、常にベストな状態を保っている。製造中においても規定時間ごとの温度測定、また原料の微生物検査などを通し、異常があればすぐに検知できる体制を構築している。工場内には品質検査施設を有しており、出荷前の全製品において微生物検査、重量・形状などの品位検査、また味覚・嗅覚による官能検査を実施。定期的な外部

機関や部署間による監査により、安心安全な商品作りを行っている。これにより、「工場管理のレベルが上がり、従業員の品質管理意識も高まった。これがひいては顧客からの信頼向上につながった」(横山社長)。

細かな手作業で小ロットに対応、短いリードタイムで高い評価

製造に際しては、同社は手作業を重視。各量販店向けのオーダー品を中心に手掛けているため、手作り感あふれる商品群となっている。「冷凍したものを機械でカットして食べた時の食感と、手でカットしたそれとは大きな違いがある。素材の持っている風味などは手作業の方が残る気がする」(横山社長)という。また、細かな手作業により、素材にちょっとした形の変化を出すことができ、他社との差別化につながっている。さらに、同社は小ロットに対応できる上、リードタイムが短いのも大きな特徴で、「大手ができない小回りの良さが高く評価されている」(横山社長)。



解冻室(前処理室)



包装室



菌検査室

外国人技能実習生受け入れて、優良企業に認定

同社では、労働力減少が著しい地域柄、就労環境の改善にも取り組んでいる。定年を迎えた社員も、本人が希望すれば継続勤務できる上、基本給も維持。さらに賞与も支給するなど、正社員と同じ条件で継続雇用を行っている。また同時に、外国人技能実習生も工場運営を支える重要な一因となっており、同社は実習生への待遇や支援体制などが評価され、優良企業としての認定も受けている。

新たな柱として鶏肉を中心とした畜肉製品に着手

2012年8月、テーブルマークが子会社で展開していた水産事業から撤退すると発表。これを契機に、ヨコレイは取引先の拡大を図っていった。一方で、水揚げ高の減少を背景にかつて製造の大柱だったイカゲソの唐揚げは原材料が調達できず、今では皆無となった。近年、水産資源は減少の傾向にあり、水産物を取り扱う企業には厳しい経営環境が続いている。

そこで、同社は長年培ってきた水産加工ノウハウを畜肉関係に応用。鶏肉を中心に業務用惣菜として卸している。「基本的には水産関係の製品を伸ばしたいが、現状からすると畜肉の割合が今後多くなっていくのではないか」（横山社長）と見ている。畜肉関係においても、機械では難しい微妙な大きさの調整や味付けなど、手作業だからこそできる顧客の細かな規格・条件に合わせた加工をセールスポイントに、今後、新たな柱となる商品開発を行っていく考えだ。



ヒレカツの調理例



国産柔らかササミカツの調理例



ササミのカット工程

(株)ヨコレイ

所在地：香川県観音寺市琴浪町1丁目1番43号
電話番号：0875-25-7889
設立：1978年9月30日
代表者：代表取締役 横山正久
従業員数：約50人
主な製造品目：各種魚フライ、下足唐揚げ、えびフライ、かきフライ、オニオンリング、ヒレカツ
製造拠点：観音寺市

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