



さい (株)崔さんのお店 (大阪府)

生春巻をメインに「巻く」 「包む」にこだわった製品作り



サラダ風生春巻えび

生春巻をメイン商材として「巻く」「包む」ことにこだわった製品作りを行っている(株)崔さんのお店は、日本で最初に生春巻のアウトパックを提供した先駆者だ。これまで春巻の皮にあった、「硬い」「色が白い」というイメージを払しょく。独自の素材研究や巻き方・包み方により、「柔らかい」「透明感がある」という見栄えの良さや美味しさを進化させていった。近年、業績は右肩上がりとなり、今後はこの技術を生かすべく海外進出を狙っている。

米粉にタピオカを加えて 皮の柔らかみを実現

同社の前身は、ジャズと懐石料理の店。当時、代表取締役の西條八十美氏はベトナムが好き

(株)崔さんのお店 西條八十美 代表取締役



で、現地に行って春巻の作り方を学び、それを日本で料理として提供していた。現在のような食品メーカーになるつもりはなかったものの、偶然、あるスーパーのバイヤーの目に留まり、アウトパック実現へ向けてメーカーとしての道を歩むことになった。

当時、ベトナムで生春巻といえば、その日にすぐ食べるもので、日持ちのするものではなかった。また、その皮は米粉をベースとしているため、日が経つにつれてパリパリに乾燥していく。そのため、「バイヤーにもアウトパックは無理だと話した」(西條社長)という。しかし、試行錯誤の末、ある冷菓をヒントに、米粉にタピオカを加えることで皮の柔らかさを実現することに成功した。



サラダ風生春巻サーモン



元祖! 生春巻サーモン



元祖! 生春巻えび

素材の改良にも余念なく、 透明感を出す

同社の生春巻は、皮の薄さも大きな特徴。独自の技術で透明感を出しており、中身の具材が一目でわかるようになっている。「数年前と現在とでは皮の透明感や柔らかさが格段に違う」（西條社長）といい、素材の改良に日々汗を流してきた。さらに、ベトナムではペーパー状の皮を丸い形に裁断していくのが普通だったが、同社では四角形を採用。これには、巻き方に対するこだわりがある。「例えば1時間当たり、普通に巻いたら500本しか巻けないところを、当社では600本巻けるようにした細かなノウハウがある。巻き方も日々、進化している。この点では他社に負けるわけにはいかない」（西條社長）と意気込む。

2008年、韓国と日本のそれぞれの味を生かしたオリジナルドレッシングを市販用に開発、販売を開始した。具体的には「わさびコチジャンドレッシング」「生姜コチジャンドレッシング」など数種類をラインアップ。生春巻にかけて食べると美味しさが一段と増す。

冷凍トルティーヤの拡販に注力

2014年には、冷凍トルティーヤの販売を開始し、関東圏のコンビニエンスストアを中心に販売を行っている。現在、同社の一押し商品として注力しているもので、高速道路のサービスエリアの他、遊園地やスポーツ施設、花火大会などの各種イベント開催時に合わせた露店販売も行うなど、地道な拡販活動が続けている。冷凍トルティーヤを焼いて、「メキシカンドッグ」などという別名で販売されることもある。生春巻、トルティーヤ(チルド)は一部地域を除く全国のコンビニエンスストアで販売している。

スーパーにおいては、同社が独自に記念日登録した「崔さんの日」(3月13日)に313円と安価で提供するイベントを開催。「年々この企画に賛同していただけるスーパーが増えている」（西條社長）と好評を博しており、今後は単なる安売りにとどまらず、新たな演出なども含めて売り場を盛り上げていきたい考えだ。



トルティーヤ(チルド)



メキシカンドッグ(冷凍トルティーヤ)



サラダ



会議室



食堂・休憩室



エントランス

自社工場を新設、 HACCP対応も可能に

同社の生産拠点は、協力工場を含めて計6ヵ所ある。泉佐野市にある自社工場は2016年に新設。現在の衛生基準に合わせたカビの生えない工場を目指して、旧工場の隣接地に建設した。細部にこだわり、HACCP認定を視野に入れた構造としている。新工場は1階と2階が工場で、3階がオフィスという構成。外観、内観ともおしゃれなデザインとなっており、3階の会議室をはじめ、社員食堂、休憩スペースなどは開放的な明るい雰囲気となっている。

1階と2階の工場部分は、素材の入庫から製品の出庫までエレベータを通じてワンウェイで流れるよう動線に工夫を凝らした。工場見学に訪れた顧客からも「これだけコンパクトに収まった工場は見たことがない」と評されるなど好評。設備面についても、野菜などの洗浄を次亜塩素酸水から微酸性電解水の「ピュアスター」に切り替え、製造ラインの天井エアコン送風口は直風が体に当たらないように

するなど、作業員の健康に配慮した。

同社は従業員に対するメンタルケアも手厚い。人事担当者による小まめなヒアリングが従業員の働くモチベーション向上に寄与しており、離職率は少ないという。西條社長も従業員に時折差し入れを行い、従業員の率直な意見に耳を傾けるなどアットホームな職場の形成に尽力している。そのため、親子三代で勤務してくれているご家族もいるほどで、近年、多忙を極めている年始年末においても、あえて勤務を買って出る従業員もあり、西條社長に対する信頼は厚い。

海外のスーパーなどにも生春巻を

今後の事業展開としては、冷凍トルティーヤの拡販に注力しつつ、アジアを中心に海外への展開を進める考えである。具体的には、海外のスーパーやコンビニエンスストアにおいて生春巻やサラダを提案していく予定である。同社のこだわりである「巻く」「包む」が海外で見られる日も近いかもしれない。



本社工場の外観

(株)崔さんのお店

所在地：大阪府泉佐野市住吉町27-13

電話番号：072-462-2010

設立：1987年7月

代表者：代表取締役 西條八十美

従業員数：約170人

事業内容：食品製造業（惣菜、加工食品、冷凍食品）・飲食業

製造拠点：大阪、関東、名古屋、仙台、沖縄