

素材へのこだわりと最新の冷凍技術で作る冷凍食品

株式会社 奈良コープ産業 奈良県天理市

『市民生活協同組合ならコープ』の子会社として冷凍寿司・冷凍食品・弁当等の製造販売を手がける『株式会社奈良コープ産業』（奈良県天理市）は、“プロトン凍結”という特殊な冷凍技術を用いて、解凍しても出来立てのようにおいしく食べられる冷凍寿司やサンドイッチ等の製品を開発し、また親会社の生協だけに依存せず広く一般企業と取引して自ら活路を切り開いていることで注目を集めている。

1986年に設立された同社は、当初、生の柿の葉寿司製造事業などでスタートしたが、恒常的な赤字経営に悩まされていた。その大きな原因は、夏場の生協共同購入に生の製品を提供することが衛生管理上難しかったため、生産量の年間平準化を実現できる技術の導入が長年の課題だった。

製品を冷凍すれば保存期間の問題は解消できるが、解凍でうまみ成分が流れ出たり歯触りが悪くなるなど、同社がこだわる「出来立てと変わらないおいしさ」という基準を満たすにはほど遠い。



プロトン凍結機「コースフル・フリーザー」(左)
 自社工場内で丁寧な手作業で魚や肉をさばき加工する(右)

そうした試行錯誤の中、親会社のならコープで商品担当役員を務めていた菅正光氏（61才）が2005年に(株)奈良コープ産業の社長として就任し、赤字状態の解消に着手した。

就任直後に菅社長は、知人である奈良市のベンチャー企業『(株)菱豊フリーズシステムズ』の二宮社長から、同社の“プロトン凍結”（凍結の際に磁気と電磁波を照射して食材内の氷の結晶を極小化し、細胞の破壊を防いでうまみを守る技術。2009年5月号本欄で同技術を掲載）の凍結機を紹介された。

「冷凍したコメを解凍すると炊きたての風味やおいしさは損なわれる」というのがそれまでの食品業界の常識だったが、プロトン凍結・解凍した製品を自ら試食して十分コメや素材のおいしさが保たれていることを確信した菅社長は、すぐにプ

ロトン凍結機を導入、2006年から冷凍寿司事業を本格的にスタートさせた。

このプロトン凍結技術によって、年間を通じて味にこだわった冷凍寿司・食品を提供できるようになり、現在、「奈良コープ産業」のブランド名で、柿の葉寿司・鯖寿司・弁当・サンドイッチなどを生協共同購入にて販売。さらに自社サイトでの通販のほか、大手百貨店の通販や、高速道路のサービスエリアなどへも製品を提供している。生協の子会社は全国に多く存在するが、取引先を生協に限定せず民間企業とも活発に取引し積極展開しているのは珍しい事例だという。



同社の製品の一部
 「柿の葉寿司 六彩」(左上)
 「冷凍味噌カツサンド」(右上)
 「冷凍ひとくちいなり」(左下)

菅社長が就任した2005年当時は「赤字を抱えてベンチャー企業を始めたようなもの」（菅社長）だったが、冷凍寿司事業も含め全事業が毎年順調に業績を伸ばしていき、来年の創業25周年を前にした今年度、全事業の黒字化に目処がついた。

“おいしい、手づくり、安心・安全、ベーシックな商品開発”の4原則を常に念頭に置きながら、一つ一つ丁寧に作られる同社の製品。「生協で培った素材へのこだわりと最新の冷凍技術で、全員一丸となって誠実な姿勢で取り組めば、不要な添加物や保存料を用いない安全・高品質な冷凍食品はまだまだ伸びる余地がある」と語る菅社長。これからも、世間の「冷凍食品は安物」という固定観念を崩す、安全・高品質でおいしさにこだわった食品を作り続けていきたいという。（吉村 謙一）

株式会社 奈良コープ産業

〒632-0082 奈良県天理市荒崎町 96-1
 TEL : 0743-64-3900 FAX : 0743-64-3945
 URL : <http://www.kakinohasushi.com/index.html>