

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ・・・。

八栗通信

高松市春日町1638-1
電話 087-814-3871
FAX 087-814-3857
<http://www.yakuri.com/>
配信者 寺田 圭佑

㈱八栗 新事業



八栗の新事業として、「地域の飲食店をターゲットにした、セントラルキッチン業(仮称)」をやることにしました。
※ただし魚・野菜・加工肉に限る。

本来のセントラルキッチンは、常に大量の料理を提供する必要のある外食産業や施設の調理を一手に引き受けるんですが、私達は、不特定多数の飲食店に対するメニュー提案、メニューの共同開発、実際の製品ないし仕掛品キットの納品を手掛けます。

この新事業がスタートしたきっかけは、弊社の顧問が開いている喫茶店でした。毎日のランチの仕込みが大変らしく、手伝ってほしいとのことだったので八栗の工場を使ってお手伝いしたことがありました。

正直、工場で作るなら量的には造作もないのですが、これを今まで一人でやっていたと思うと、飲食店の仕込みや下処理等は相当大変なものなんだと知りました。社内で話し合っ、同じように困っている地域のお店の手助けになることを願い、この事業をやることに決めたのです。ちなみにこの喫茶店ですが、「週に一度くらいの手伝いかな～」と思っていたら週に4～5回くらいのペースでガッツリ仕事がやってくるようになりました。

現在、飲食店ほか外食産業の人手不足は深刻なものとなっています。資金力のある大手は、「時給を上げる」、「労働条件、労働環境の良化で、主婦のパートを確保」等の待遇面の良化などで、コスト高・非熟練による効率悪化に苛まれながらも人手の確保に努めています。しかし、個人店だとそれは現実的に難しいので、省人化、つまり少ない人手で効率よく料理を提供していく必要があるのです。

そのためには、調理時間の短縮や、負担等の手間を軽減するしかありません。私達は工場なので人手はありますから、そこの所を担いたく思っております。

一軒の喫茶店のお手伝いから始まった事業ですが、一軒でも多くのお店のお役にたてるようにこれから精進してまいります。

今月の加工品紹介

マダイとオクラのハンバーグ



写真は調理例です。
本製品は焼いていないので、フライパン等で焼いてください。

原料は、マダイ(養殖)・オクラ・玉ねぎ・パン粉・白だし、です。真鯛率は50%。

元々は、老人ホームの介護食用に企画した一品です。加熱したマダイはバサバサしてて、ご年配の方には食べにくいので、柔らかく美味しく食べられるように考案しました。

このハンバーグのキーマンは、オクラです。オクラは全体的に白いハンバーグに彩りと、フワフワした食感を与えてくれます。しかも、かなり少量で効果があるので、真鯛本来の味を邪魔しません。

お値段も、十分メニューに加わるチャンスのある価格です。何円か気になる方は私まで問合わせくださいませ。

期間限定・燻し讃岐サーモン(生)



私達が、「日本一新鮮度のスモークサーモンを作る！」と、意気込んで作った一品です。鮮魚を使用した、真正銘「ノンフローズン」タイプのスモークサーモンです。

八栗は4～5月になるとご当地サーモンである「讃岐サーモン」の下処理をしています。なので、メタテのサーモンがほぼ毎日たくさん入ってきています。

これを使えば、「外国から空輸してきたサーモンでは不可能な鮮度でスモークサーモンができる！」と思い、企画してみました。県内では地元の量販店さんに採用してもらい、4月末から販売開始となります。

試食してみたい人は、私までお電話かメールくださいませ。

※この商品を御提供できるのは、讃岐サーモンの出荷が終わる5月下旬までです。