

「人間の細胞を作る誇りと責任をもつ」 味と安全性を追求する冷凍トンカツメーカー 株式会社食研

事業内容：食肉加工食品、冷凍食品、食品機能製剤、食品材料の製造・販売



藤本和完 代表取締役社長

電子レンジで温めるだけで、揚げたてのようなサクサクとした食感のトンカツが出来上がる。既にソースがついているので味付けも不要。しかも美味。株式会社食研の主力商品である電子レンジ調理対応の冷凍トンカツが急速に伸びている。藤本和完代表取締役社長は「揚げ物は準備に時間がかかるし、油の処理も大変。その点、この商品は『レンジでチン』で出来上がり。いわば、時間の価値を売っているんです」とヒットの理由を分析する。食研は、昭和三八年に植

物タンパクの研究開発でスタートした。食品のさまざまな機能を引き出すことを得意とする当社の「DNA」が、主力商品の冷凍トンカツに生きている。製造に使う材料の大部分を自社開発しており、それが他社には出せない味と開発スピードにつながっている。

強みはそれだけではない。藤本社長が最も力を入れているのが、安全性の追求だ。食研では、全商品の全材料についてトレーサビリティを徹底している。「例えば、『ひとくちカツ』という商品には、肉やパン粉、食塩など、直接使う原料が二〇品目あります。これを一次原料といいます。では、パン粉は何という小麦粉から作っているのか。その小麦粉はどの国の小麦から作られているのか。こ

うして二次、三次とさかのぼっていくと、最終的には一三種類の原料を使っていることになりました。われわれは、そこまで原料のオリジンをつかんでいます」

この徹底には、大きなコストがかかる。しかし、「安全を確保するためにはコストを惜しまない、それが食品メーカーの使命です」と藤本社長は断言する。「食べ物は、人間の細胞を作るものです。その意味で、われわれの仕事は人間の体のもとを作っている、つまり命を支えているわけです。その誇りと責任をもちなければなりません」食研は昨年末に新工場を竣工。床面積は従来の二倍になり、生産能力は三割増を見込んでいる。「これから高齢化、人口減でマーケットが縮小してい

くなかで生き残っていくための最大の武器が新工場です。これを第二の創業と捉え、お客さまに選ばれるトンカツ製造メーカーにならなければなりません」

そのための戦略が、まずは先述のレンジ調理商品をさらに伸ばすこと。もう一つは、地域連携だという。「食研が本社を置く千葉は、非常に恵まれた県で、農産、畜産、水産、どれも非常に良い。地元の業者さん、一次生産者との連携をさらに進めていきたいと思っています。これは安全面でも大きいんです。地元なら、生産者の顔がはっきり見えやすから」新工場の竣工により、新たなスタートラインに立った食研。今後も新鮮な驚きを食卓にもたらし続けるために、チャレンジを続けている。

取材・文 蔵本芹幸 編集 菅原 谷山 實

ここに注目!

- ◆ 時代の変化を先読みして開発した電子レンジ調理の商品が、過去5年で売り上げ2倍増
- ◆ 食品材料のトレーサビリティを網羅したデータベースを構築し、食の安全を確保



万全の衛生環境を実現した新工場で作られる冷凍トンカツ



箸でつかんだ瞬間にサクとした食感が伝わってくる。電子レンジ調理の常識を超えた完成度だ