

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.18

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、美味しい、健康で、楽しい。
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、
福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など「食品安全技術」と「トータルソリューション力」で応援します。
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。
それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

味とクオリティ、店頭での見せ方に
とことんこだわった自家製干物

おいしさと安全を提供し続けるために
先を見据えた取り組みをサポートする

福島工業のショールーム
「F'S DESIGN COURT」

コープみらい

CO-OP

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。
第18回は、生活協同組合コープみらい「コープ南浦和店」様を訪問しました。

特集

生活協同組合
コープみらい
コープ南浦和店 様



食卓にもっと魚料理を! 店頭POPで認知度アップ

食の欧米化が進み、食卓に魚が並ぶ機会が減ってきている昨今。干物の認知度を上げ、食卓に取り入れてもらいやすくするために、「コープ南浦和店」では干物コーナーに「干物の上手な焼き方」を掲示したり、店頭で魚料理のレシピを提供したりといった取り組みを行っています。この活動を通して、「調理が面倒」「食べにくい」などの理由から魚離れが進む若い世代に、魚料理の魅力を伝えていくことも、顧客サービスの一環であると考えています。

Food
Episode 18
Fukushima
こぼれ話



自家製ならではの
ラインナップで
顧客満足を高める

自家製干物の最大のメリットは、扱う魚の種類や量を自由に設定できること。「コープ南浦和店」の店頭には、アジやサンマをはじめとする定番の干物から、イサキやカマスなどの旬の魚（※取材は初夏）、ノドグロやタイといった高級魚まで豊富にラインナップ。その日の入荷状況や季節、気候に合わせて、毎日7種類ほどの干物を提供しています。お客様からは常にひと味違った干物を味わえると大変好評で、リピーターも増えています。

干物などの食品の乾燥加工に!!

低温乾燥庫

2年間の
無償保守
点検契約付



光触媒脱臭装置の
標準装備で
臭い移り防止

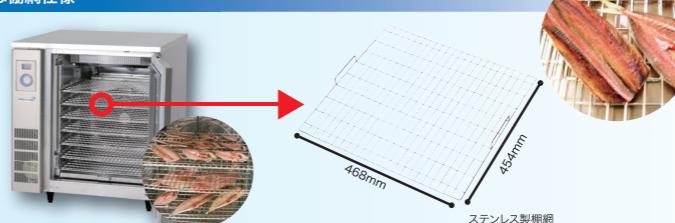


低温乾燥庫とは

鮮魚等の食材を低温に保ち、庫内の食材を均一に早く乾燥加工を行う専用の加工機。
冷蔵状態で庫内の食材を乾燥させるため、菌の増殖を抑制し均一に乾燥します。

- ・塩分や乾燥具合を自由に調節できる
- ・菌の繁殖を防ぐ 10 度以下の低温乾燥で安全
- ・ディスプレイ用に LED ライトやガラス扉を採用
- ・コンパクトなサイズ感
- ・タイマー・保冷運転機能も

庫内は棚網仕様



干物のつくり方(一例)



QLD-080DM 単相100V

オープン価格 受注生産

- 外形寸法:W770×D800×H890mm
- 収容能力:棚網(W468×D454mm)7段
- 使用温度帯:乾燥運転3~10°C
保冷運転3°C固定
- 製品質量:95kg
- 消費電力:冷却時 (50/60Hz) 905/918W
霜取時 (50/60Hz) 527/630W

「おいしさと安心を、うれしい価格で。」を店舗の事業目標とし、 自家製干物の提供を進める「コープみらい」を福島工業がサポート。

千葉県・埼玉県・東京都の約300万人が加入する日本最大の生協「コープみらい」。

消費者・組合員への貢献を目指して、食と暮らしに関する多様なサービスを提供しています。

今後の目指す姿「コープみらい ビジョン2025」では「食卓を笑顔に、地域を豊かに、誰からも頼られる生協へ。」を
ビジョンフレーズとして展開。店舗事業では、よりおいしくて安全な食品をリーズナブルに提供することを心がけています。

その一環として水産部門では、「鮮魚」や「お造り」を強化。また、新モデルとして「自家製干物」を展開し、

おいしさにこだわった商品の提供を行っています。福島工業の技術が、顧客ニーズ創造の一助となっています。



CO-OP
コープネット
コープみらい
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

■コープ南浦和店 概要

法 人 名 生活協同組合コープみらい
所 在 地 埼玉県さいたま市南区根岸2-11-12
T E L 048-864-1166
営 業 時 間 9:00~23:00
休 業 日 1月1日
U R L <http://mirai.coopnet.or.jp/>

味とクオリティ、売り場での見せ方に とことんこだわった“自家製干物”

「より安全でおいしいものを食卓へ届けたい。」という思いから、商品の自家製化に注目していた「コープみらい」。「吸水シートで作った自家製干物の売上が上々」という社内の声や、業界誌に取り上げられていた他社での導入事例などから、機械による自家製干物の導入を検討はじめました。同様に店内で干物を作っているスーパー・マーケットや百貨店を数多く視察され、どのような機械を使っているのか、どのような売り場を作っているのかをリサーチ。「コープが提供する自家製干物」にふさわしい味やクオリティを実現することはもちろん、作っている様子が見える場所に設置できるサイズ感や、お客様の目に触れることを意識した外装デザインである点にも配慮して検討した結果、福島工業の低温乾燥庫に興味を持ってくださったことが、お取り引きのきっかけとなりました。

福島工業のショールーム、F'S DESIGN COURTへ低温乾燥庫の見学に来ていただいたのが2013年10月。翌11月から打ち合わせを開始し、コープみらいの求める味・クオリティに近づけるための調理方法や、効率的なオペレーション方法、安全・安心な食品を作るための掃除のしやすさ、バックヤードの導線を邪魔しない設置場所などを両者で検討しました。なかでも調理方法に関しては、その後、4回にわたってショールームへ足を運んでいただき、干物の乾燥時間や温度設定などを入念に検証されました。福島工業のフーズコンサルタント室からも、魚を塩水に漬けこむ時の塩分量や時間など、調理方法をアドバイス。福島工業の低温乾燥庫なら求める味が実現できるという確証が得られたことで、採用が決まりました。

そして、2014年春に低温乾燥庫を導入された「コープ南浦和店」では、現在は朝と夜の1日2回転で運用し、1日に約80~100尾の自家製干物を提供しています。同店の干物の売上における自家製干物のシェアは27.6%と、約4分の1が自家製によるものです。「冷凍干物よりもおいしい」「ふっくらと焼き上がる」など、お客様からの評価も上々で、価格に左右されることなく、品質の良いものを選んでいただけるようです。

おいしさと安全を提供し続けるため 先を見据えた取り組みをサポートする

「コープ南浦和店」の入口から店内に入った突き当り、鮮魚コーナーのショーケースに自家製干物は並んでいます。ショーケースの奥では「ふっくらやわらか自家製干物」のPOPを掲げた低温乾燥庫が稼働中。ディスプレイ用にLEDライトやガラス扉を採用しているため、庫内にズラリと並んだ乾燥中の魚が、お客様からもよく見えます。添加物を一切使わず、塩のみで調理した干物は、お客様の目の前で調理されにより、更に安全・安心な食品であることの信用が高まります。また朝仕入れた魚が、その日のうちに干物になるという抜群の鮮度も、お客様の高い評価を受けています。

より良い商品をお客様に提供するために、コープみらいから福島工業の製品やサービスに対して、新たな課題やご要望をいただきました。たとえば閉店後から朝までの時間で作る干物と、朝から夕方までの時間で作る干物とで、味や柔らかさに若干の違いがあるというご指摘に対しては、フーズコンサルタント室から乾燥時間に変化をつけるご提案をしました。また、店内でお客様の目に触れることを前提として、機械のサイズや扉デザインにバリエーションやオプションが欲しいというリクエストも、今後の製品開発に生かしていきます。

近年、マグロやウナギの漁獲量が激減したというニュースを耳にしますが、実は日本の漁業そのものが限界に差し掛かっていると言われています。今回、コープみらいが自家製干物を導入した背景には、そんな事情もあるとご担当の森田さまはおっしゃいます。「全世界的に魚の水揚げ量が減っているため、今後、冷凍干物は仕入れにくくなります。そういった状況でも変わらぬクオリティと種類、量の干物をお客様に提供し続けるにはどうすればいいのか。その答えの一つが、鮮魚として仕入れた魚を、店頭で干物に加工して提供するということです。いついかなる状況でも、お客様に『おいしさと安心を、うれしい価格で』提供し続ける。私たちは常にその方法を考えなければなりません」。福島工業の製品とサービスがコープみらいの顧客満足の支えになることを、大いに期待されています。

福島工業のショールーム 「F'S DESIGN COURT」

東京、大阪、広島、福岡、仙台にある体験型ショールーム、F'S DESIGN COURT。福島工業の最新製品を実際に使ってみることができるほか、プラスチマーを使った冷却調理のセミナーや勉強会の開催など、お客様の希望に合わせて様々な用途にご利用いただけます。管理栄養士や栄養士の資格を持つ専門のスタッフが、製品の取り扱い説明や調理デモンストレーション、機器を活用した食材試験などのお手伝いをさせていただきます。ショールーム内での対応はもちろん、スタッフが皆様の調理場に直接伺うことも可能です。ぜひお気軽にお相談ください。



■F'S DESIGN COURT 東京ショールーム

所 在 地 東京都台東区柳橋2-17-4
T E L 03-5835-2182
休 業 日 土・日・祝日
ア ク セ ス JR浅草橋駅東口より徒歩約5分
都営浅草線 浅草駅A6出口より徒歩約3分

※事前のご予約をお願いいたします。

導入前に製品の検証を重ねられたことが、 新たな取り組みを成功に導いてくれました

店頭に自家製干物を導入するにあたって、何よりこだわったのは品質です。福島工業の低温乾燥庫を使うことで、これまで販売していた市販の冷凍商品や、食品用の吸水シートで作った干物と比べて美味しいくなるのか? ふっくらとした柔らかさを出すには? 臭みは? 品質を保ちながら、簡単に使えるオペレーションとは? など、様々な疑問を解消するため、何度も

もショールームに足を運びました。少しずつ乾燥時間や塩加減を変えながら、実際に使用する魚と機械で干物を作り、お客様に満足いただける味を追究。ショールームのスタッフの方々の協力もあって、ベストな調理方法を検証することができました。導入前に現場のオペレーションを想定できたおかげで、水産部門の新たな取り組みをスムーズにスタートさせることができました。



福島工業株式会社
フーズコンサルタント室
田本 景子 室長

製品に対するお客様の声を集め、 商品開発や提案にフィードバック

取り組みに役立つ製品をご提案しています。製品を活用したメニューの開発やショールームでの調理実演やセミナーを通して、社内外へ製品の魅力と調理のノウハウを発信していくこと。そして、お客様の声を今後の商品開発や提案に生かすこと。両方向への働きかけを通して、フーズコンサルタント室がお客様と製品開発を結ぶ架け橋になれればと考えています。