

岩手が誇る「泳ぐホタテ」が、

世界を目指して泳ぎ出す

Ondo.

ENVIRONMENT,
SAFETY AND
PEACE OF MIND

がんばれ食ビジネス



Interview

有限会社
ヤマキイチ
商店

HOT な、はなし

トータルかつ長期的なサポート

ガリレイさんには設備の設計から機器の提案、レシピ開発までサポートいただき感謝しています。衛生面も重視したかったので、将来増設も視野に入れながら HACCP ExAround 衛生管理プランをご提案いただけよかったです。新たな加工品作りや海外への輸出も目指しているので、スタッフ一人ひとりの衛生意識を高めるのにも役立つと思います。

今も、盛岡と東京の方々に連携してご対応いただいておりますが、みなさん真摯だなと感じています。私たちがだけではこんな光景を描けなかった。いい設備が揃ったのでこれらをフル活用し、どうすればお客様に喜んでいただけるか、日々勉強と実践を繰り返して取り組んでいます。今後もサポートお願いします。



有限会社ヤマキイチ商店
専務取締役
君ヶ洞 剛一さん

COOL な、はなし

現地で思いをくみ取り、社内連携

ヤマキイチ商店様のそばでご希望をお聞きし、より良い提案ができるよう社内のプロフェッショナルたちと連携して取り組みました。今後は開発したレシピを現場の皆様が再現できるように、また、末長く機器をお使いいただけるようにサポートさせていただきます。



フクシマガリレイ株式会社
高橋 敏弘さん

HACCP支援システムで安心をお届け

衛生管理を徹底でき、ペーパーレスで負担も軽減する HACCP ExAround 衛生管理プランの導入をサポートさせていただきました。今後は輸出を視野に、各国の衛生基準にも対応できるよう内容を更新し、安心して取引していただけるよう力を尽くします。



フクシマガリレイ株式会社
小池 亮介さん

PRODUCT INTRODUCTION

HACCP ExAround 衛生管理プラン

人手をかけず、より徹底したHACCP管理の実施をサポート

HACCP ExAround衛生管理プランは、専用のタブレットを用いて衛生管理と食品温度の記録管理が行えるシステムです。個人の衛生や施設の清掃状況など、「HACCP手引書」から抽出した設問に回答していくことでクラウドに記録。タブレットと専用の温度計を連動させて、食品の中心・表面温度や、作業者の体温を計測し、記録することができます。

クラウドだから場所をとらず、どこからでも確認可能

これらの記録は保管が求められますが、HACCP ExAroundはクラウドで記録するので保管場所が不要。記録したデータから自動的に帳票を作成し、必要に応じてダウンロードできます。お持ちのスマホやパソコンからも確認できるので、複数店舗の衛生管理状態のチェックにも便利です。



今回の訪問先は

有限会社ヤマキイチ商店

岩手が誇るホタテのおいしさを損なうことなく味わってほしいと考え、泳ぐホタテを誕生させたヤマキイチ商店。卸売や通信販売で全国にファンを広げる中、今回の新店舗では購入はもちろん、浜焼きやお刺身がその場で味わえるという魅力的な空間です。工場も併設され、泳ぐホタテに次ぐ人気商品の誕生にも期待が高まります。



〒026-0005
岩手県釜石市平田町1-1500
TEL:0193-26-5749



WEBはこちら

GALILEI

Be cool, Be alive.

フクラボ 業務用冷蔵庫・厨房機器お役立ちサイト
「フクラボ」では業務用冷蔵庫や厨房機器のお手入れ方法・取り扱い方法やトラブル対策、HACCPなどの衛生管理に役立つ情報などご紹介しています。



フクシマガリレイ株式会社

URL <https://www.galilei.co.jp>

本社 / 関西支店	TEL:06-6477-2011(代)	〒555-0011	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
東日本支社(東京浅草橋)	TEL:03-5835-2181(代)	〒111-0052	東京都台東区柳橋2-17-4
東日本支社(東京日本橋)	TEL:03-3663-3051(代)	〒103-0002	東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F
中部支社(名古屋)	TEL:052-559-2940(代)	〒460-0022	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
西日本支社(福岡)	TEL:092-474-5881(代)	〒812-0016	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27



カタログNo.

ER P-150

本カタログの記載内容は2022年9月現在のものです。(2209-070)F

品質へのこだわり、
圧倒的な鮮度で、
三陸海産物の魅力を伝える

金
ヤマキイチ



On Philosophy

心の込めらぬ100個よりも、
心を込めた1個

2022年、岩手県釜石市にオープンした与助。泳ぐホタテで全国にファンを持つヤマキイチ商店様の新たな店舗兼加工場です。泳ぐホタテとは、生きたまま全国に直送されるホタテのこと。岩手のホタテは全国の市場で高値で取引されていますが、ヤマキイチ商店様ではその良質な岩手産の中でも、鮮度・中身・大きさを基準に、あらゆる浜を見て回り、その時期で最も良いものを仕入れておられます。「漁師さんが大切に育てたホタテを100%の状態でお届けするのが私たちの役目」と、専務取締役である君ヶ洞剛一様が語ってくれました。

ヤマキイチ商店様の創業は1989年。剛一様の父・幸輝様(代表取締役社長)がご家族とともにわかめの販売からスタートさせました。あるとき、浜で余ったホタテの販売を頼まれたのを機に、このおいしさを損なうことなく届けたいという思いが生まれ、発送方法を検討。試行錯誤の末、殻付きの生きたままの状態でお届けする泳ぐホタテが誕生しました。

やがて市場販売が売上の約6割、通信販売が約4割と順調にファンを増やしていましたが、2011年、東日本大震災で店舗・家屋が全壊。「震災を経験して、お客様から無償の愛を感じました。いただいた励ましの言葉にしっかりとお応えするには、何よりも最高品質の商品をお届けし続けること」と剛一様。「心の込めらぬ100個よりも、心を込めた1個」という経営理念を体現されています。

震災後は通信販売に力を入れるとともに、ミシュラン星付きのお店や百貨店、海外の高級飲食店との取引を成立させ、高級ホタテ販売の地位を確立。飲食店などの業務筋を通信販売に次ぐ柱に育てようと考えていた矢先、コロナ禍に、『与助』の誕生は、このような不測の事態に備える思いと、お客様への思いが込められていました。

On Business

育まれてきた信頼関係により
設計段階からトータルに依頼

曾祖父様と祖父様のお名前から一文字ずつとって命名された与助。車椅子も通れる広い扉を開けると、円形的水槽がお出迎え。二重構造の水槽はこの日はまだ準備中でしたが、「内側に泳ぐホタテとアワビ、外側には弟がイカを釣るのでそれを泳がせようかと。子どもの目線になるよう、低めにしました」と剛一様。注文に応じて水槽から取り出し、オープンキッチンへ。浜焼きやお刺身などで味わうことができます。店舗の奥には加工場を設け、そこで作られた加工品が店内の〈平型オープンショーケース〉に並びます。

まずは馴染みのあるお客様を大切にとの思いから、大々的なオープン告知はあえてせず、のれんが上がっているのを見て訪ねて来られる方をお迎えされています。「ありがたいことに通信販売で全国にお客様がいてくださって、友達のような感覚でお手紙のやりとりをする方も大勢おられます」。その言葉通り、店内の壁にはお客様から届いた手紙が飾られ、あたたかな雰囲気になっています。「以前から直売所はあったんですが、遠方からわざわざ買いに来てくださっても立ち話しかできなくて。申し訳ないなとずっと思っていたんです」。お客様をもてなす飲食スペースを作りたい、また、泳ぐホタテを活かしてこだわりのある加工品を作りたい。それが今回のフクシマガリレイへのご依頼でした。そして店舗兼加工場の設備に関する設計、各種機器の提案、レシピ開発というトータルなサポートが始まりました。

ヤマキイチ商店様とフクシマガリレイの出会いは東日本大震災の前まで遡ります。当時は泳ぐホタテで冷凍貝柱を作ろうと検討されており、最大-40℃で急速凍結を行う〈ブラストチラー/ショックフリーザー(※以下、ブラストチラー)〉をご提案させていただいたのがはじまりでした。震災時は安否を心配し、急いでご連絡。「当時の担当の方が電話をくれて、『中古でよければ、うちの〈ブラストチラー〉を使ってくだ

さい』と仰ってください。本当にうれしかったです。そんなこともあって信頼関係ができていたので、今回の件も、どこに頼もうかなんて迷わずにすみしました」。

新たな店舗では、お客様と過ごす時間を大事にしたいと考える剛一様。「お客様をおもてなしするために設けた場所で、私たちが作業で手一杯だったら本末転倒。だからこそ、最先端の機器を導入して作業を効率化したいと思いました」。

Do

設計、機器、レシピ開発まで 長期的な意図をくんだサポート

少しでも多くゆとりを感じていただけるよう、動線に配慮した設計、作業負担を削減する機器をご提案。「〈ブラストチラー〉は自動洗浄機能付タイプがあって進化を感じました。これまで洗浄にかけていた時間を他に回せるし、衛生的で安心です」。その他、季節に合わせて温度帯を変えられる〈ワイドレンジ冷凍冷蔵庫〉や、〈業務用冷凍冷蔵庫〉〈平型オープンショーケース〉〈スチームコンベクションオープン（※以下、スチコン）〉をご提案。「以前から加工品で焼きウニを作っていたんですが、従来のやり方だと一度に10個ほどしか作れなくて。試しにこの〈スチコン〉で作ってみたら一度に何百個もできて、それを〈ブラストチラー〉で急速凍結して。仕上がりがも上々でした。〈スチコン〉でケーキも焼けるとのことで、お客様にいつかお出しできたら…と想像するだけでワクワクします」。

また、HACCPに沿った衛生管理が行えるよう〈HACCP ExAround 衛生管理プラン〉を導入。現状は専用タブレットに入力して記録するタイプですが、ゆくゆくは機器の温度や各工程の記録をパソコンで一元管理できる〈HACCPマスターV3〉をご希望とのことで、将来、機器の管理に必要な配線も整備しました。「長期的な意図をくんで

サポートしてもらえてありがたいです。先日も、『今すぐではないけど、ちょっとこだわったコーヒーを店でお出ししていきたい』とガリレイさんに話したら、信頼できるメーカーの方をご紹介いただきました。気軽に相談できて心強いです」。

新たな加工品作りに関しては、東京浅草橋にあるショールームにて、ガリレイの管理栄養士がサポート。ご要望をお聞きして開発に取り組んでおり、現在は冷凍の泳ぐホタテのグラタンや、ステーキを試作中です。さらに今後は、海外向けに冷凍貝柱の開発にも取り組んでいきたいとのこと。「生鮮の泳ぐホタテは鮮度で差別化できるんですが、冷凍貝柱も特徴を出していきたい。どの国に輸出するかによって基準も違ってくるので勉強しながら、ガリレイさんに相談もしながら実践していきます」。目指すは、岩手のブランド力を高めながら海外に評価されるもの。「商品作りは設備だけでなく、人の力で差が出る。ガリレイさんにはそれを可能にする人材がおられます」。

いただいたご縁をあたためながら、 1000年かかっても、三陸をあるべき姿に

「与助はお客様への思いから生まれたので、そういう意味ではお客様に作っていただいた空間」と剛一様。目の前のお客様はもちろん、岩手の未来も見据えておられます。「こうして新しいことにチャレンジする舞台をいただけたのも、先人たちの苦労や努力があってこそ。じゃあ私たちは次の世代のために何ができるだろうと考えたら、私はグローバル展開だと思うんです。グローバルとローカルを合わせたグローカルという言葉が好きなんですけど、生まれ育った地元を大事に、誇りと愛着を持ちながら、国内外に岩手の価値を伝え続け、次の世代へつないでいきたい。今はホップステップジャンプでいえばホップの段階です」。冷凍貝柱の輸出には、そんな思いが込められていました。泳ぐホタテをはじめ、三陸海産物を通して岩手の価値を伝えていけるよう、これからもサポートさせていただきます。

1…加工場に設置された、電解次亜水生成装置FEクリーン水（手前）、自動洗浄機能付ブラストチラー（中央）、ワイドレンジ冷凍冷蔵庫（右）
2…店内の平型オープンショーケース 3…オープンキッチンでは目の前で浜焼き調理し、おもてなしをします

