

# 外食産業者が欲しい国産水産物の商品とは？

国産水産物流通促進センターで調査しました。FILE. 1



国産水産物流通促進センターは、国産水産物の需要フロンティアの開拓を図るため、産地と外食産業等との連携により、国産水産物を活用した新商品の開発を推進する取組を支援しています。今回、外食産業者が欲しい国産水産物の商品の聞き取り調査を実施いたしました。新商品を作る際のヒントとなる情報であると考えています。この聞き取り調査が外食産業の方々と繋がるきっかけとなれば幸いです。

## 今回、話を伺った 外食産業者の概要



### ■社名

株式会社大台フードプロジェクト

### ■業種・業態

外食産業 和食 1 4 店舗、焼肉 1 1 店舗、居酒屋 3 店舗経営  
※平成 30 年 7 月現在

### ■所在地

本社：大阪府大阪市北区梅田  
1-1-3 大阪駅前第 3 ビル

### ■現在の主力商品

大阪府中央卸売市場で購入した鮮魚による刺身、焼き魚、煮魚等



## Q. 新商品に望むことは？

- 👑 No.1 魚介藻類の種類**  
“産地直送”のようなストーリー性のあるものが望ましいです。
- 👑 No.2 納入頻度**  
店舗休業日以外、毎日納入していただけることが望ましいです。
- 👑 No.3 納入単価の目安**  
メニュー販売価格の 3～4 割程度とお考え下さい。

その他には、

**加工の程度：**冷凍魚、フィレー、切身、柵、調味加工品でないこと。

**納入方法：**指定場所納品。大阪府中央卸売市場（以下、北部市場）の開場日は、北部市場の指定場所。休場日は各店舗配送。

**納入場所：**指定場所納品。北部市場開場日は、北部市場の指定場所。休場日は各店舗配送。

**最低納入単位：**北部市場に準ずる。

## 大台フードプロジェクト様のコメント

当社の以下の現状に照らし合わせて、将来性のある水産物商品の提案を期待しています。

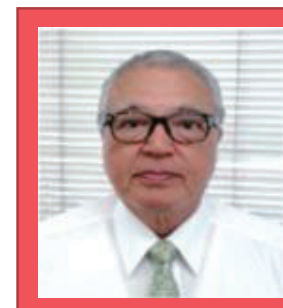
### 和食店舗の仕入れ水産物、来店者に対するメニュー、調理について

現在の水産物仕入れについては北部市場で各店仕入れ、（北部市場休場日は納入業者個別各店配送）で行っています。北部市場では必要なメニューに合わせた品種、鮮度のよい水産物が安定的に仕入れでき、これは店舗のポリシー「料亭料理を居酒屋価格で」に対応できるので非常に良いと思っています。他の外食チェーン店とは差別化ができ、大いに有効な来店者に対するアピール・セールスポイントであります。

今後については従業員確保や店舗運用上のコスト軽減のためには現在の店舗ポリシーを維持しながら合理化をどのように図るのか思案中です。外食も魚食から肉食へゆっくと消費者が移行していく中、経営としては肉食店舗を増加させて運用しています。調理については現在板前さんの力が必要であ

り、コスト高の原因でもあります。従業員教育に注力して、来店者に対する使用水産物のお魚情報提供や、板前さんがいなくてもメニューや調理が従業員でできるようにスキルアップに努めていきたいと考えています。

## 今回の調査員



榎谷 正義 氏

## 調査員から加工業者様へ向けたコメント

### 会社のこだわり

調査先は、素材にこだわった、大阪の消費者に喜ばれる水産物を提供していらっしゃいます。新商品の提案に当たっては、「漁獲（養殖）生産から一気通貫で先方の指定業者に納品できる素材型水産物」「お魚・産地情報が付加されて、簡易調理によるメニュー提案ができるもの」などがキーワードで、お互いが長く Win-Win の関係となれるような提案が期待されます。

調査員の立場からは、調査先に対し〔旬、季節のメニューに対する提案事項〕として、旬、季節に留まらず話題性のある水産物メニューの活用を提案しました。例えば「愛媛産媛貴海」「近大鮪」「紀州本九絵」「海峡サーモン」その他マスコミ報道の話題性のある水産物です。

今回の調査に限らず、特に関西における魚消費の現状、今後の動向を分析しますと、以下のとおりと考えます。

### 水産物流通と消費のミスマッチ

関西では刺身は「活かっている」が常識ということがあって、刺身物はいくつもの例外を除いては業界で言う「活け物」を使用しなければならずコストアップの大きな原因となっています。近年はサーモン、アジ、サンマに代表されるように関西の若者の間では刺身鮮度（K値 20 以下）であれば活かっていることを必要としない消費者が多くみられるようになってきています。活け物は流通コストが高く、又消費地での調理にも作業費用が高くかかります。活け物の歯ごたえ、口当たりに応えるため〔薄造りから平作り〕にして刺身にする工夫をして関西人に必要な口当たり、歯ごたえを出すので、流通コスト削減と消費地での作業コスト削減の為（消費地の水産物調理作業は高コスト）、安全安心で高鮮度維持のキッド商品、フィレー、柵などを産地で作って流通させていただきたい。〔養殖ブリフィレー、トリムサーモン、すしネタ用アジ、タラ、サケの切り身などのように〕刺身商材魚に限らず産地の 6 次産業化を推進して、現在スーパー店頭で並んでいる状態のような商品が、例えば〔水洗い済、頭取り、フィレー、切り身、柵など〕の商品が消費地中央卸売市場や産直で店舗に入荷、流通させることが必要と思われる。