

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. 2



今回、話を伺った 外食産業者の概要



■社名

湯快リゾート株式会社

■業種・業態

旅館経営

■所在地

本社：〒604-8166

京都市中京区三条通烏丸

西入御倉町 85-1 烏丸ビル 5階

■現在の主力商品

バイキングレストランで提供する、施設地域の鮮魚、養殖鮮魚など

Q. 新商品に望むことは？

👑 No.1 納入方法

定期納品希望、遠方の場合は宅急便対応可。

納入単価の目安

納入単価は着値 1,500～2,500 円/kg程度。

※鮮魚であれば加工後の正味単価。

最低納入単位

1回あたり 5 kg～10 kgまで。

👑 No.2 加工の程度

生食用については、3枚卸し（皮付き・腹骨付）。

真空パック（冷凍・冷蔵保管可能）1パック当たりの内容量は 1 kg～2 kg程度。

👑 No.3 魚介藻類の種類

施設のある地域（地産食材）を優先して希望。生食・加熱用の両方。その他、天然・養殖は問いません。

その他には、

納入場所：弊社各施設に納品。

納入頻度：販売状況によります。

湯快リゾート様のコメント

主として望む商品は、施設地域の商品であるが、その他地域であっても低価格・高品質なものがあれば積極的に採用していきたいと考えています。

ローコストオペレーションを除く為、加工度合は高めが希望です。その為、原料単価については極力抑えられるものである事が重要です。

その他、年3回～4回のメニュー変更を実施しており、季節感のある商品を希望します。

調査員から加工業者様へ向けたコメント

北陸・東海・近畿・中国・四国・九州の温泉地に29館を展開する温泉施設チェーンです。

要望にもあるように各エリアや施設周辺の食材を活用したい意向は常にありますが、コストとメニュー替えのタイミングや、周辺地域食材のバリエーションの限界もあると思われまますので、いろいろな提案は可能と思います。

今回の調査員



秋山 公司 氏