

# 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. 5



## 今回、話を伺った 外食産業者の概要

ちゃんとごはん。



### ■ 社名

株式会社 大戸屋ホールディングス

### ■ 業種・業態

定食店「大戸屋ごはん処」等の国内及び海外におけるチェーン展開を行うグループ会社の企画・管理・運営。

2018年11月現在、国内354店舗、海外109店舗を有する。

### ■ 所在地

本社：〒180-0006

東京都武蔵野市中町1-20-8

### ■ 現在の主力商品

さば、ホッケの焼き魚

## Q. 新商品に望むことは？

### 👑 No.1 魚介藻類の種類

種類は特にこだわらないが、品質が良い物。

定番のサバはノルウェー産で年間買い付け、鮮度を維持したまま工場加工処理をおこない品質均一化を図っています。

サンマは北海道花咲港にて直接買い付け当年分を一括契約、冷凍せず旬を謳い生鮮扱いD2にて香港店のメニューにも出しています。

### 👑 No.2 加工の程度

焼き魚や煮魚においては、店舗で調理し提供しています。

刺身の商材は、ネタ切りした状態で冷凍保存されたもの。生食の調理は不可。現在はマグロを扱っています。季節メニューでカツオ等があります。

マグロ丼、カツオ丼として冷凍扱いで提供しています。

### 👑 No.3 納入単価の目安

食材の原価率約30%

その他には、

**納入方法**：独自の物流で各店舗に納入。

**納入場所**：独自の物流で各店舗に納入。

**納入頻度**：商材によります。

**最低納入単位**：商材によるが季節ものは各店舗日平均10食@354店舗+109店舗@45~60日提供として20~30万食規模となります。

## 大戸屋ホールディングス 様のコメント

「大戸屋」の他、「かこみ食卓」、「食べ処 三かみ」を出店しました。今後、ブラッシュアップしながら、展開していきたいと思っております。また、海外においては、ベトナムの出展店舗を増やしていく計画です。（現在の店舗数は国内354店舗、海外109店舗）

グランドメニューに使う水産物は、おおよそ1年分を品質の良い時期に現地にて購入しています。品質が良い物であること、定食メニューの中の一品になるため、ボリューム感や見た目の良さを優先して仕入れをしています。

豊洲市場で仕入れた鮮魚（魚屋が下処理を行う）を地域限定（首都圏では約220～30店舗）で調理（焼き魚、煮魚）し「本日の魚定食」としてメニューに入れています。

このように全店舗展開でもなくとも限定メニュー扱いは可能です。

商品の採用にあたっては、衛生、品質管理等の部署による現地検査を行います。

## 今回の調査員



石川 満寿夫 氏

## 調査員から加工業者様へ向けたコメント

グランドメニューは、付き合いのある企業・加工業者との取引がメインである。品質の良いものを大量に供給できることが必須条件。いかに品質の良いものをPRできるかが重要である。

大戸屋さんのメニューの中にアカモクがある。メディアで話題になる前からメニューに導入していたという話があった。おすすめメニューは1ヵ月半から2ヵ月でリニューアルしており、新しい商材においても積極的に導入する姿勢を感じた。

外食産業の中でも客層に幅があり和食系ながらも肉、魚、野菜系と女性だけでも気軽に立ち寄れる店作りであり家ではなかなかやれない焼き魚、煮魚など工夫が際立つ店である。今後さらに海外店舗展開にも力を注ぐようであるので注目の相手としておきたい。