

# 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. 4



## 今回、話を伺った 外食産業者の概要



### ■社名

大学生協事業連合 東4地区FS事業部

### ■業種・業態

フードサービス事業、サービス事業

### ■所在地

本社：〒166-8532  
東京都杉並区和田 3-30-22

### ■現在の主力商品

学生食堂で提供しているメニュー

## Q. 新商品に望むことは？

### 👑 No.1 加工の程度

調理場にはスチームコンベクション、フライヤー等があり、解凍・加熱・湯煎に特化しています。漬け丼やネギトロ丼など生食の調理も可能です。簡単に調理提供できる商品で、冷凍フィレはIQF、煮魚・海鮮丼の具は個食包装（湯煎）などが必須です。煮魚、焼き魚は、価格次第ではあるが骨付きOK。フライ原料は骨なし。

### 👑 No.2 納入単価の目安

1品1皿あたり180円前後の価格帯で設定。鮭丼は464円で販売中。原価率は他の企業と変わりません。

その他には、

**魚介類の種類：**サバ、サケ、白身魚、イカナゴが主力原料で、焼き魚、煮魚、フライ等で提供しているほか、期間限定フェアとしては、カツオ、ビンナガ、サケ等を使った丼物（海鮮丼）も提供しています。

**納入方法：**商品により協議。

**納入場所：**指定場所に納品（北海道東北、関東、東海、九州の4つの地域に分けている）。

**納入頻度：**期間限定メニューなどあるので、商品により協議。

**最低納入単位：**商品により協議。

92万人の組合員に対し、企画物で月間16万食、グランドメニューの最も人気の高いもので4万食の供給実績。地域によっては単体生協への限定供給も可能。

## 大学生協 東京事業連合様のコメント

安心して食事をとれるよう材料から製造工程までの検査基準を設け、以下の基準に基づき食材を採用しています。

微生物 判定基準 Microbiological	食品 添加物基準 Food additive	食品残留 農薬基準 Pesticide residue	加工食材 採用基準 Food processing	製造工程 検査基準 Manufacturing process inspections
--------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	--

学生食堂は、朝から営業しているところもありますが、主力は昼食。定番メニューは鯖フィレの生姜煮、白身フライ、企画物で海鮮丼が主です。品質がよく、安価でボリューム感のある商品を希望しています。

## 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

愛知県以東（北海道、東北、関東、東海）の大学生協（国公立の8割+私立の一部）にある学生食堂であり、販売価格は安いですが、規模が大きいのが特徴。食堂単位での特注品の発注もあるが、まれ。以前、ノルウェーサバの高騰を理由に、国産サバに切り替えたところ、売上が半分に落ちてしまい、ノルウェーサバにもどした経験がある。青魚を加熱食材として使用しているが、サバ以外のイワシ・アジ・ブリ類については、ヒット商品につながらない（組合員の人気がない）そうで、サンマは重量当たり単価の面から、近年は企画物としての利用のみとなっている模様。

焼き魚やフライの味付けについては、一般的な業務用調味料を使っており、品質、価格、ボリューム、調理のしやすさがポイント。従前から付き合いのある企業・加工業者との取引がメインと思われるが、企画提案は随時受け付けているとのことであり、積極的な商品開発と営業を期待したい。大学生協の仕入は業者の指名競争入札ではなくメニュー提案に特色があり、かつ価格競争力があれば納入が可能である。（北大生協で実証済み）大学生協食堂の立地環境によっては学生の依存度にも差異があるが、食育や栄養バランス、旬の食材、季節感あるメニューなど特色を加味すれば国産水産物の売り込む余地もまだまだあるように感じた。日本の水産加工技術で、外国産商品に負けない、国産水産物の加工商品を作ることができれば、生産者、加工業者、消費者にとって好循環が生まれるのではないかと考える。

学生の胃袋を掴む国産水産物商品や、学生に魚食を普及できるような国産水産物商品を開発して頂けたら嬉しい。今後、メニュー提案会などこちら側の企画会への案内など継続した努力を重ねたい。