

三原食品さんにお願ひしました！ぱーぶるとコラボ商品を作ってください！

ぱーぶる × 三原食品 presents 「クリームチーズ」



〔天理市〕 三原食品

独自の珍味と食材を追求し続けて30年の「三原食品」。小ロットに対応可能な小回りの効く生産体制。更に大手外食チェーン様の基準もクリアする衛生管理体制を兼ね備えた食品メーカーで主に珍味製造や商品開発を行っている。

天理市田町208-1 ☎0743-62-2898

「どこかの会社さんと一緒に新商品を開発して、お店でぱーぶるオリジナル商品売りたい！」という編集部思いからできあがったこの企画。今回、自社工場で珍味製造や商品開発をしている『三原食品』にはぱーぶる編集部が直談判に行きました！

三原食品ってどんな会社？ 常務取締役の三原慎一郎さんにインタビュー。



常務取締役 三原 慎一郎さん

三原食品の自社工場が天理にあり、主に珍味製造に特化された設備だとは思いますがどういった納品実績がありますか？

例えば回転寿司の寿司ネタ、カニミンとかですね。後は居酒屋で出てくる一品、たこわさびなどの珍味系の業務用を作っています。今の季節だと、おせち料理の一品、ブリの照り焼きやタコの煮付けですね。こういったものは奈良県だけではなく、全国に卸しています。北は北海道から南は沖縄まで幅広いですね。そして最近開発しました、クリームチーズも奈良県で言えば「イオンモール大和郡山のKALD」だったり「奈良うまいものプラザ」で商品展開をしています。また自社工場では社員はもちろん、パートさんなどが、ほとんど手作業で商品を詰めたりしています。カニミンでしたら1日1200パック作りますね。お寿司の重艦で言えば30,000個できます。

なぜ食品会社を設立されたのですか？

もともと父親が食品に関係する仕事をサラリーマンでしていたんです。何かのきっかけで独立しようと思って自分

会社を設立したんだと思います。僕自身は、大学を卒業して最初は父親の会社とは全く別の食品会社に就職し、営業マンをしていました。それから何年かして、自然と経営というものに興味を持つようになって、そして食品の仕事を突き詰めたいという思いがきっかけで飛び込んだのが始まりですね。小さな時はよく、父親から自分の会社を継いでほしいという声はあったんですが、その時は反抗していました。ただ、今振り返ると継いでよかったなと思えますね。苦勞の連続ですが、最高です。

さらに三原食品では商品開発をされていますが、どういった流れで商品開発を手がけますか？

商品開発をするにあたって2パターンあるんですが、お客様の方から問い合わせをいただいたり、開発を進める場合と、私共の方からアプローチをかける場合は飛び込みで電話をかけた後、出向くんですが、その際に自社で作っているサンプルを持って行き、お話をしますね。そして商品開発の承諾を得れば、一度試作品を作り、お客様に感想を聞きながら「次はこうしよう」「こうしたらもっとよくなるんじゃないか」と試行錯誤しながら作っていきますね。最短では1週間商品ができあがる場合もありますが、3年かかる時もあります。でも、それはお客様が納得のいく味に仕上げるためですので、私共も全力でいいものを作るためにきちんと要望に応えていきますね。そうしてできあがった商品がお客様の会社で販売

されたりスーパーに卸したりします。ちなみに繁忙期は世の中が休みになる前ですね。連休前とか。そういった時にレジャーなどでお客様が増える居酒屋に我々が商品を納品しないといけないので、年末年始は特に忙しくはなりません。

商品開発や営業をされるにあたって、お客様とのやり取りの中で、心がけていることや重視されていることはありますか？

商品開発の営業をかける行く時の第一印象ですね。どこまで誠実さをアピールできるか。細かすぎるんじゃないかなというほどきっちりしますね。後は、スピードですね。レスポンスを早くすること大切ですね。難しいのは、私がサンプルで作成した商品を工場に落とし込まないといけないことです。サンプルで作ると工場で作るとでは配合量や時間もちがってきますね。糖度や塩度を計ってブレがないようにしたり。温度や気温でも変わってきますからね。目に見えない綿密な作業です。

最後に、これから目指すべき会社としての思いや方向性、ビジョンはありますか？

このまま会社を大きくしていきたいって、お客様はもちろんです。従業員もハッピーになれる会社になればと思います。もっと上を目指していければいいですね。年輪経営のような少しずつですが着実に大きく成長していきたい。そんな会社を目指したいです。それに奈良は工場としては、すごくいい場所なので気に入っていますね。

本題の商品開発交渉

「ぱーぶる」さんっていろんなところに取材に行かれてるんですね。

そうなんですよー！

うーん、そうやな... どうしようかな。

ヤッター！

そして、すぎ子の念が通じたのか「分かりました」と承諾してくれました！

交渉成立！！

交渉成立の熱い握手を交わすふたり。

商品開発の様子は次号（ぱーぶる2月号）で、三原食品の工場見学とともに、紹介！新商品発表はぱーぶる3月号にて！乞うご期待！

お願いします！

三原さんのお話を伺った後、いろいろ話も弾み、そろそろ本題へ...

「実は…」と、ぱーぶるとコラボ商品を作っていただけないかという交渉をするすぎ子。

酒かすクリームチーズ 550円

特製の酒かすにクリームチーズを漬けて熟成させている。わさび醤油に付けて食べたり、アンチョビに付けたりするとおいしい。



たまり漬クリームチーズ 550円

いわしの節、鰯の節などを煮出している。スモーキーな香りが出汁の香りが広がる濃厚なクリームチーズ。オリーブオイルとブラックペッパーをかけて食べるのがオススメ。



他にも業務用商品も多数！

