

INTERVIEW

日本調味食品株式会社様

編集長インタビュー

成岡：本日はお忙しいところありがとうございます。早速ですが、御社の業務の内容を教えていただけますか？

奥村：弊社はレトルト食品の製造と販売を行っています。レトルト食品はご存知のように一定の温度で一定の時間過熱し、殺菌した食品です。カレーなどが代表的なレトルト食品です。カレー以外にスープ、ぜんざい、ソースなどの多種多様なレトルト食品を製造販売しています。

成岡：会社の事業所として

は、ここ西京区だけですか？

奥村：この場所に本社機能と製造工場があります。少し離れた所に倉庫があります。

成岡：実際のレトルト食品の製造工程とはどんな工程ですか？

奥村：大きな釜で原材料を攪拌しながら煮沸し、いくつかの素材を混合します。その釜からポンプで次の工程の充填機に送ります。充填機では別の材料を加えたりして、パウチに充填します。そのパウチをクーラー一台に並べて積み上げていき殺菌釜で一定時間加熱殺菌します。

成岡：どれくらいの温度と時間ですか？

奥村：F値（袋の中心）が120°Cで4分間以上というのがレトルト食品としての決まりです。それ以下ですとレトルト食品という表示は出来ません。レトルト食品になると、長期間の保存が可能で賞味期限も長くなります。

成岡：チルド食品というのもありますね。

奥村：チルド食品は要冷蔵で保存期間も短くなります。レトルト食品は加熱殺菌するので、風味や食感が若干毀損しますが長持ちします。チルド食品はそれが出来ません。

成岡：ということはチルド食品は贈答品にはなりにくい？

奥村：そうです。進物用の商品にはなりにくいですね。特に夏場のお中元商品にはなりにくいと思います。早く食べないといけませんから。

成岡：カレーやスープが一般的かと思いますが、他にはどんなものを？

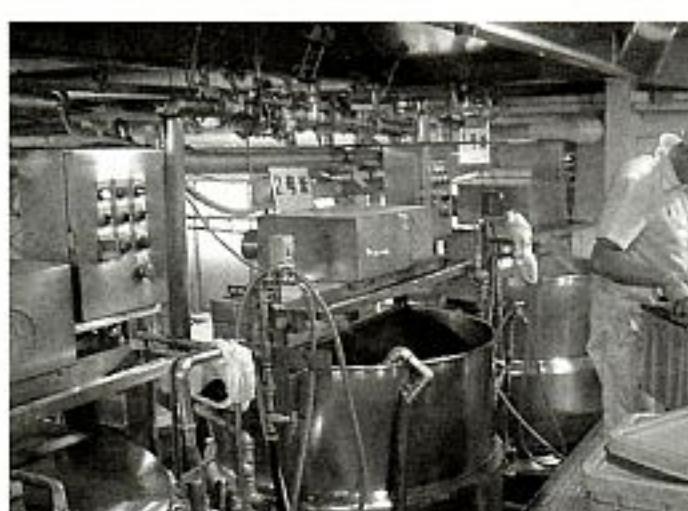
奥村：最近開発できたものに、京料理の高級料亭の味というものがあります。京都のある老舗の高級料亭の味をレトルトで商品化するプロジェクトです。この独特的の食感や風味を再現するのは、大変に複雑な工程と難しい技術が要ります。

成岡：それが開発できたのですか？

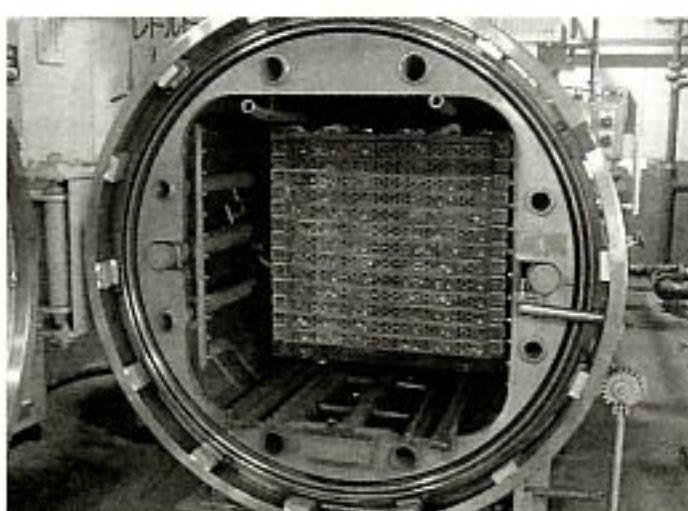
奥村：そうですね。ここまでには、それこそ長い時間がかかりました。いろいろ 加熱器に入れてこれから加熱するところ



レトルト食品の例



このような釜で攪拌混合します



加熱器に入れてこれから加熱するところ

試行錯誤の連続で、その度に先方の責任者のチェックをいただき、ようやく最近発売に漕ぎ着けました。この高級レトルト食品は非常に好評で、食材を変えた次のバージョンが続々開発されています。

成岡：御社のブランドで発売されていますか？

奥村：当社のほとんどの製品はOEM生産（相手先ブランドでの生産）で、当社独自のブランドでの販売は少ないです。ですから、好評でもあまり当社の社名が表にでることはありません。あくまでも、販売先や発売先のブランドが大事です。

成岡：季節的な繁閑はいかがですか？

奥村：レトルト食品ですから、加熱して食べるものが多いため、冬場に向いて忙しく、夏場は売上が減少する傾向にあります。どうしても、夏場の売上が低下する傾向にあります。

成岡：なるほど、夏場対策が重要ですね。

奥村：そのために、紙パック詰めのアイスコーヒーを製造して、某有名ブランドで販売しています。これが、そこそこの売上を稼いで、夏場の数字の落ち込みをカバーしてくれています。

成岡：アイスコーヒーは夏場の商品ですね。

奥村：それが、あまりに暑いとかえってもっと冷たい飲料にシフトするので、そこそこ暑いくらいが良く、非常に気温の変動に左右される難しい生産をしないといけません。気温が高すぎると、アイスコーヒーでは暑さ対策にならず、冷茶・冷水・サプリメント飲料にシフトします。

成岡：暑からず、暑からず、ですか。地球温暖化の影響をもろに受けるわけですね。今後の計画は？

奥村：売上をこれから大きく伸ばすのは、昨今の市場環境と競争状態から難しいものがあり、付加価値の高いレトルト食品の開発に注力しています。今回成功している高級レトルト食品などは、その先発成功例です。ただ、こういう製品は、多品種、小ロットなので、非常に手間がかかり、こまめな品質管理が要求されます。そこを、当社のような会社が生きる道だと思っています。市場が評価してくれるので、売上が伸びるわけですから、手ごたえはすぐにわかります。今後も、いくつかのラインナップが決まっています。

成岡：そうですか、ぜひ、期待しております。本日はどうありがとうございました。



社屋外観



お話をうかがった奥村社長

●会社データ●

日本調味食品株式会社

所在地：〒610-1104 京都市西京区大枝中山町2番地の63

代表取締役：奥村 正男

T E L : 075-331-2181

F A X : 075-331-4411

U R L : <http://www.jsf-nicho.co.jp>