

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

ソテーオニオン

有限会社都冷蔵

タマネギの卸売業から加工業へ 淡路産ならではの糖度が強み 一般消費者向け商品の開発にも注力

淡路産タマネギをあめ色になるまで丁寧にソテーした同社製の「ソテーオニオン」は、大手ファミリーレストランで提供されるオニオングラタンスープや、冷凍食品メーカーのハンバーグやカレーなどに欠かせない素材として、今や引っ張りだこです。「淡路産タマネギは雑味や苦味がなく、ソテーすると糖度が際立ちます。他産地産のタマネギと食べ比べるとその差は歴然です」と大山智弘社長は胸を張ります。

製品を1年を通して安定的に供給するためには、年1回収穫される淡路産タマネギをいかに確保し、品質を保ちながら保存できるかがポイント。これを実現できるのが同社の最大の強みです。というのも、同社は、1960年の創業から40年間、タマネギの冷蔵保管・卸売業を手掛けていたからです。長年にわたり築いてきた農家との信頼関係に加え、タマネギの冷蔵保管技術は淡路島内随一との評判を得ています。

ピーク時に比べて生産量が3分の1にまで減った淡路産タマネギを流通させるビジネスの継続は難しいと判断した大山社長は、2000年に卸売業からきれいに撤退し、オニオン加工事業への転換を決断。当初は同業他社の下請けが主でしたが、カットサイズはダイスが3ミリから6.5ミリ、スライスが2ミリから18ミリまで対応し、ソテーの凝縮濃度も20%から90%まで可能と、細かいオーダーに柔軟に対応する姿勢が評価され、食品メーカーやファミリーレストラン、冷凍食品メーカーとの直接取引を順調に増やしています。

現在、妻の倫子さんと共に、濃度を15%まで凝縮した一般消費者向けのソテーオニオンの商品開発に取り組んでいます。「15%にするための製造技術は他社がまねできないレベルです。ソテーオニオンが日常的に多くの家庭で使われる日を夢見て、使用するメニューの提供なども併せて行いながら普及させていきたい」と将来の方向を見極めています。



強火の直下釜で丁寧にソテー



一般消費者向けの試作品

◎有限会社都冷蔵の
ソテーオニオン

有限会社都冷蔵 / 所在地: 洲本市五色町都志28-1 / 代表取締役: 大山智弘
事業内容: ソテーオニオンの製造
TEL 0799-33-0391 / URL <http://www.miyakoreizo.co.jp>

編集後記

「成長期待企業のイチオシ!」に登場する都冷蔵が現在取り組んでいる一般消費者向け「ソテーオニオン」の商品化のために投資した額はすでに相当なもの。「利益を度外視しても」と5カ年計画で商品化に挑む大山社長ご夫妻の熱い思いが伝わってきました。

JUMP

2017年6月号 平成29年5月30日発行
発行人: 赤木正明 編集人: 角 正憲

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター
神戸市中央区東川崎町1-8-4

神戸市産業振興センター1階・2階・7階

TEL 078-977-9070(代) URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>