

MANAGEMENT 4

2013 NO.278

マネジメントスクエア

SQUARE

■千葉県の水・陸・空路 発展ものがたり

魚肥の生産と流通

国内経済を動かした九十九里のイワシ

■創業社長のことば わたしのリーダー論

三木茂克

【美樹工業株式会社代表取締役会長兼社長】

■会社を強くする！ 実践経営塾

修理ビジネスで勝機をひらく

CRI



(株)ちばきん総合研究所

つくり立ての味を全国に展開 本格フランス料理の普及に挑む

株式会社シエ・ケン

県内でいち早くフランス料理店をオープン、次いでケータリングや料理店からの製造受託に着手し、最新の冷凍技術を導入して事業を拡大。2011(平成23)年には、厳しい安全基準をクリアしながら「本物のおいしさ」を追求するセントラルキッチン(食品工場)を設立し、量産化の道を開いた。さらに病院でのケアフードの提供、農業と連携したブランドづくりなどの新たな事業も展開している。

本物の味を 提供したい

本場フランスの料理技法で仕上げたシエ・ケンのオードブル料理や弁当が、そこそこ千葉店、渋谷ヒカリエ店で販売されている。国内のフランス料理界で著名な山口賢社長を総料理長とするシエ・ケンのキッチンでつくられた本格フランス料理である。かつて本格的なフランス料理は、フランス料理専門店かホテルのレストランでしか味わうことができなかった。それが今では、一流のシェフがつくった、しかもつくり立ての味を家庭に持ち帰ることができるようになった。

山口社長はフランスで修行を積んだ後、県内でいち早くフランス料理店をオープンさせ、フランスの伝統技法にこだわりながら、つねに本物のフレンチを追求してきた。

「本格的なフランス料理技法を日本で継承している人は数える程度しかいません。一流のホテルやレストランでもフランス料理の人材を育てるのは、技術的にもコスト的にも難しいのです」それだけに同社に寄せられる期待も大きい。シエ・ケンでは3店のレストラン経営を軸に、ホテル・レストラン向けのコース料理や宴会料理、機内食の委託製造、ケータリング商品の製造販売のほか、店頭販売に至るまで事業を拡大してきた。

最高水準の 味と安全を実現

食品の安全性への関心が高ま

同社でつくった料理は、ホテルやレストランへ配送した後でも「手づくりの味、つくり立ての味」を損なわない。秘訣は(株)アビーのCAS(セル・アライブ・システム)を活用した冷凍技術である。CASは「食材の細胞を壊さずに生と同じ状態で保存する」システムのことです、つくり立ての食感や風味を逃さない。CASの活用が同社の事業を支えているのである。

2011年、料理のアウトソーシングやケータリングのさらなる量産化に対応するため、千葉市内に食品工場「セントラルキッチン」を新設した。建物には製造工程に合わせて、搬入口、原料庫、下処理、成型、本厨房、包装、出荷口をそれぞれ設置し、菌やアレルゲンが交雑しない構造とした。

さらに温度や衛生状態の管理を徹底、食材の仕入れ先まで手



CASの活用で、本格フランス料理が身近なものとなった

エックする。でき上がった製品は最新のCAS冷凍装置で一気に凍結、味を封じ込めて現地に送り出される。これらの徹底した衛生管理と品質管理により、同工場は12年4月、現在もっとも高いレベルといわれる国際的な食品安全認証FSSC22000とほぼ同様の「ISO22000」ならびに「ISO/TS22002-1」を、フランス料理業界では初めて取得した。

一般的な食品工場と異なり、オードブルからメイン、デザートまで数多くのレシピがあるフランス料理では取得が難しいといわれる中での快挙である。安全性の規格だけならHACCPもあるが、同工場は高いレベルの安全性と「おいしさ」を両立させたのである。

「例えば、HACCPの加熱製造では、温度が高過ぎてローストビーフはパサパサになり、フ

オアグラはおいしくなくなりま

す。しかし、ISOでは温度管理を適切にしつつ、自社の検査室で菌検査も行い、味のよさを確保できます」

厳密な衛生管理を実践しながら、フランス料理に熟知した職人の判断や技量を最大限に生かす。量産化を可能にした食品工場とはいえ、あくまでもキッチンなのである。

病院で ケアフードを提供

新工場の立ち上げを契機として事業を拡大する一方、ここ1年、ケアフードの取り組みにも力を注いできた。ケアフードとは、高齢者や病気ににかかっている患者が食しやすいように加工した流動食のことだ。

「フランス料理は、もともと食材を柔らかく調理する技術が豊富です。その技術を用いてケア

フードをつくり、老人ホームやがんセンターで提供してきました」

昨年は県のがんセンターで、ピューレやシヤベットなど喉ごしがよく、素材の味と香りを引き出した流動食

のレシピを考案し、がん患者や家族に紹介した。また、認知症の高齢者が入居する老人ホームでも食事を提供した。

100歳を超える女性に、イチゴのムースを提供したときのことが、「日頃話をしない人が、涙をこぼして、おいしいと言いました。医師の話では、食は非常に大切で、症状が緩和するケースもあるそうです」

ケアフードの取り組みは、あくまでボランティア活動だ。しかし、がん患者や高齢者などが喜ぶ姿は同社にとっての励みにもなる。フランス料理の可能性をケアフードという視点からも追い求めている。

自社ブランドに こだわる

おいしい料理は優れた食材との出会いでもある。現在、トマト生産日本一の熊本県にある玉名市、JA大浜と連携したプロジェクトを進行中だ。同社はトマトの加工法や加工施設の開発に携わり、すでに施設を稼働させている。

トマトピューレなど加工された製品はCASで凍結され、全国に発送される。ここで同社が

開発した食品は、シエ・ケンのブランドとして展開していく予定だ。昨年は新工場「セントラルキッチン」が話題になり、他社からの受注が殺到して、独自ブランドの料理を十分に打ち出すことができなかった。

「今年からは30年間培ってきたシエ・ケンの本場においてフランス料理をシエ・ケンのブランドで出していきたいと思っています」フランスに渡り、初めてフランス料理を食べたときの衝撃が今でも忘れられないという山口社長。本格フランス料理の味を多くの人に知ってほしいという、30年前のレストランを開業したときの思いはさらに強くなっている。



ケアフードにも取り組み、多くの人に笑顔を提供している



山口 賢社長

会社概要

設立 1984(昭和59)年
代表者 山口 賢
所在地 千葉市若葉区愛生町20-6
資本金 1000万円
売上高 3億円(12年7月期)
従業員数 40人
事業内容 フランス料理の製造・販売
(千葉銀行取引店 都賀支店)