

## 加工・業務用野菜取組事例 ③

事例調査日(更新日)	平成26年12月8日(平成一年一月一日)
------------	----------------------

1. 事業者基本情報	
事業者名	おおたけ(株)
代表者名	代表取締役社長 笹野正明
所在地	(広島本社)広島県広島市西区草津港1丁目10-38【取材先】 (大竹本社)広島県大竹市西栄2丁目3-3
連絡先	TEL:082-501-2888 FAX:082-501-2828(広島本社)
ホームページ	<a href="https://www2.infomart.co.jp">https://www2.infomart.co.jp</a>
連絡先担当者	(広島本社) 仕入部 部長 中村光博 営業二部 部長 保田(やすだ)紘孝

2. 経営の概要	
経営形態	株式会社
事業概要・取扱商品	ホール野菜事業 カット野菜事業 カットレタス・リーフ、オニオンスライス、キャベツスライス、だいこんおろし、剥き空豆、さつまいもスライス、だいこんおでんカット、笹がきごぼう、にんじんケン、にんじん短冊、にんじんみじん、白髪ねぎ、剥きたまねぎ、だいこん短冊、キャベツスライス、きゅうり千切り、白ねぎみじん、たまねぎみじん、パプリカスライス、各種キット商品等 その他事業 惣菜類、珍味類の製造・販売等
販売額	—
労働力・構成員	従業員155名(パートを含む) ※大竹本社と合わせた従業員数
生産・加工施設	カット野菜工場を大竹本社に新設(昭和63年、平成6年に増設) 細菌検査室を工場内に設置(平成7年) カット野菜工場を広島本社に新設(平成10年)
経営の推移と取組のきっかけ	昭和24年に大竹市で創業。青果物を中心に業務を展開していたが、その後の大竹市の人口減少などから、業務エリアを拡大し、取扱品目を加工食品等業務用食品にも拡大。平成10年に、広島本社を竣工。消費者や実需者に産地が見えるようにこだわっている。

### 3. 加工・業務用野菜の取組概要

原料入荷関係 (時期・産地・量)	キャベツ、レタス、たまねぎ、だいこん、トマトなどを中心に多品目。 九州、四国産地からの入荷量が多い。
主な出荷先	広島県を中心に中国地区内の外食事業者、ホテル、居酒屋等の業務用が中心。
販売額	—
出荷先からのニーズ	カットの大きさ、厚さ等、実需のニーズや用途に応じて多種多様。 例えば、真空パックでは、300～500g、1kg、3kg、5kg等。
その他特徴的な事項等	徹底した衛生管理を行っている。薄く切ったたまねぎ等のカット野菜は、品目ごとにあく抜きや殺菌を行い、氷水で0～2度に急速に冷やした後、冷蔵庫で鮮度を保つ工夫をしている。
取組の成果	広島本社工場内には、最新鋭の空調システムを導入。洗浄室から作業室、包装室まで、作業室別に徹底した温度管理を行い、衛生管理に努めている。
今後の展開	今後は、業務用だけでなく、広く商品の研究・開発から加工・製造、衛生管理、販売まで一貫したサービスの提供ができるよう「食の総合サービス」業を目指す。  平成25年から、(株)モスフーズサービスが展開するモスバーガーに減農薬の野菜の提供を始める等、カット野菜の販売を増やしている。 今後、野菜を使ったチルド商品の開発にも取り組みたい。
生産者や産地に対する要望等	安全な野菜を安定的に確保するため、各産地や農家と契約していきたい。 農家には一定の数量を揃えて欲しいが、ある程度の幅をもった契約とし、早めに出荷数量を伝えて計画的な生産ができるようできるだけ配慮したい。  農薬使用については県の慣行栽培の半分以下、有機質肥料中心の栽培を基本としている。また、除草剤は使用しないように(マルチ等の活用)お願いしている。 物流経費は、基本的には産地側の負担とし、着値で支払いをしている。
事業者からひと言	お客様すべてに、ナンバーワンの安全と満足を届けるために、より高品質な商品を目指していきたい。

