

食と人の今と未来をつなぐ

新たな食文化の情報発信基地

食のチャレンジャーたちが集結!



2025年、香川県高松市にOPEN

“おいしい”を追求する人々が集まる、
夢を応援し、成功を後押しする革新的拠点

シェフ、レストランオーナー、料理研究家、インフルエンサー、食品メーカー、生産者。

食に関わるすべての人とともに、

食文化を発信し共有できるフラッグシップ施設。

Fantudioがついに誕生。

食に関わるすべての人へ。あなたの夢をカタチにします。

Fantudio

〒760-0054 香川県高松市常磐町1-3-1

CURRENT NEWS

Vol. 53

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集
地域の元気を支える
食のチカラ



TREND REPORT

greekee
(東京都目黒区)

共につくる食育活動

渚野辺ひばり幼稚園
(神奈川県相模原市)

[地域 × タニコー] プロジェクト

男山八幡神社
(福島県南相馬市)

タニコーの社会貢献

「大商業まつり」で
大学生と初コラボ!

タニコーニュース

タニコー オンデマンドフライヤー
第54回食品産業技術功労賞を受賞!

地域の元気を支える 食のチカラ

地方創生の取り組みがスタートして、2024年で10年が経過。その中で「食」は、地域の活性化を促進する大きなチカラとなってきました。食に関わる商業施設や飲食店が、地域の一員として活性化に貢献している事例を紹介します。

「食」の持つさまざまな機能を活かして 地域の活性化に貢献

地方創生のスタートから、2024年で10年の節目を迎えました。東京への人口一極集中を是正し、地方の人口減少に歯止めをかけ、日本の活力を上げることを目指してさまざまな取り組みが進められてきました。例えば、地方における産業・事業の創出、定住人口・交流人口の増加、インフラ・サービスの強化、自治体への人材支援など。

昨今、地方創生に対する人々の関心は着実に高まってきているといえます。コロナ禍を経て、リモートワークなどの

居住地にとらわれない働き方も定着。人口が増加するなど成果を上げている地域もあり、今後の地方創生の方向性についても注目が集まっています。

地方創生において、それぞれの土地に根ざした食文化、食に関する商業施設や飲食店は、非常に重要な役割を期待されています。特色ある地域の食材や料理は、地域ブランドを確立していく上で欠かせない要素であり、インバウンド需要も含めて観光振興の鍵を握ります。農業・水産業の振興、雇用の

創出にもつながるほか、食を通じたイベントの開催などにより地域の人々の絆を強め、コミュニティ強化の一翼を担うことも期待されています。

各地域には、土地の歴史や文化を踏まえて継承しながら食に携わる人や、食が持つコミュニケーションツールとしての側面も見据えながら多面的な活動を展開する人たちが存在します。地域活性化への貢献を目指しながら、食の持つチカラを味方に活躍する人たちの姿を取材しました。



CASE
1

活性化を目指す市場の
新しい顔として
運営母体の組合が
直営ベーカリーを開店



釧路和商市場
北海道釧路市



CASE
2

築140年の建物を
リノベーション
温故知新のレストランで
仙台ににぎわいを



HARISO
宮城県仙台市





2 市場の名物として知られる勝手丼を取り扱う店舗には、大きく「勝手どんぶり」の文字が。



3



3 勝手丼を楽しむには、まず市場内の惣菜店でご飯を購入。それを持って鮮魚店を巡り、好みのネタを選んで乗せてもらう。盛り付けが済んだらオリジナルの海鮮丼が完成！場内に設けられたイトインスペースで味わえる。

1 買い物客たちでにぎわう釧路和商市場。平日の昼間で常連客の姿が目立っていた。

CASE 1 活性化を目指す市場の新しい顔として 運営母体の組合が直営ベーカリーを開店

釧路和商市場
北海道釧路市

市場内ににぎわいを生み出すため ベーカリー「市場のパン屋さん」をオープン

釧路和商市場は、札幌の二条市場、函館の朝市と並ぶ「北海道三大市場」の一つ。日本有数の水揚げ量を誇る釧路港に近く、新鮮な魚介などが豊富にそろいます。好きなネタを選んでオリジナルのどんぶりを作れる名物「勝手丼」は、外国人を含む観光客に人気。1954(昭和29)年に「市民の台所」として誕生し、2024年で70周年。最盛期は60店以上が並んでいましたが、現在は40店ほどです。「地域の人口減少、経営者の高齢化

と後継者不足、コロナ禍の影響などで市場内店舗の閉店が相次いだ時期がありました。市場の活性化を目指し、地元企業から不要になったオープンとドウコンディショナーの譲渡を受けたことを機に、2024年10月にベーカリー「市場のパン屋さん」をオープンさせました。そう語るのは、釧路和商協同組合の事務局長・駒谷純恵さん。自ら札幌のベーカリーで研修を受けて開店に臨み、日々、スタッフと共に約50種類のパンを焼いて販売しています。



釧路和商協同組合 事務局長 駒谷純恵さん
釧路和商市場の運営母体である釧路和商協同組合の事務局長として、市場活性化に向けた施策を推進。事務業務の一方、「市場のパン屋さん」では自ら店長を務め、店頭に立っている。



4



6



5



7



8



9

- 4 「市場のパン屋さん」の店内。
- 5 大通りに面した「市場のパン屋さん」の外観。
- 6 カニやサケの品ぞろえが豊富な「山崎鮮魚店」の光永卓也さん。
- 7 釧路のソウルフード「カレーチキン」発祥の店「ジョイバックチキン」の美濃部佳仁さん。
- 8 スチームコンベクションオープンでゆでたカニを販売する「瀬野商店」の古川利広さん。
- 9 店頭に並ぶ道東の名物・花咲ガニ。

焼きたてを見せて売るスタイルで集客に成功 市場と地域の活性化に向けて

キッチン、焼き上がりの様子が客側から見える設計。焼きたての香りも辺りに広がり、集客効果も上々です。買い物の合間に立ち寄る地域の方も多く、店内のイトインコーナーでパンを頬張る人たちの姿も見られます。「人気のクロワッサンは焼きたてを求めて朝一番に来店される方が多いです。今後は季節限定商品や地元の素材を使ったパン作りにも力を入れ、地域の農家や市場各店と連携。サケやホッケを使ったサンドイッチなど市場らし

いオリジナル商品も開発していきます」大通りに面した店舗の前にはのぼりが立ち、市場外にも活気が伝わります。「市場正面入口の横にあるこのベーカリーがにぎわい、元気に営業していることが、市場全体の活性化につながります。今後も、地域の方により愛される店づくりを目指します」地域のイベントにも積極的に参加し、地域全体を盛り上げていきたい——駒谷さんは、市場と地域がいっそういきいきと輝く未来を見据えて、そう語ります。

営業's VOICE



釧路営業所 所長 吉田拓巳
ベーカリー店舗の限られたスペースで動線を確保し、集客力向上につながる「見えるキッチン」を設計。陳列棚の裏側に収納スペースを設けるなどの提案も。市場全体と、お付き合いいただいている市場内の得意先店舗さまの活性化に、今後も貢献していきます。

地域とのつながり

釧路市民の台所として 70年の歴史を持つ市場

釧路和商市場は「市民の台所」として1954年に設立された、釧路で最も歴史ある市場。鮮魚・精肉・青果などの専門店がそろい、プロの目利きによる品質には定評がある。観光客も多いが、地域の人々にとって日々の買い物に不可欠な存在であり、地域経済活性化の担い手である。



DATA
釧路和商市場
北海道釧路市黒金町13-25
TEL 0154-22-3226
HP <https://www.washoichiba.com/>



1

1 yosemiteの客席には、明るく暖かな日差しが入り、居心地の良い空間となっている。
 2 特注のピザ窯で焼き上げた、絶品ピザが名物。
 3 ミートソースとクリームソースが同時に味わえる人気パスタの「ミークリ」。それぞれ単体でも主役級の絶品ソースが一度に楽しめる、ぜいたくな一皿だ。



2



3

CASE
2

築140年の建物をリノベーション 温故知新のレストランで仙台ににぎわいを

HARISO
宮城県仙台市



監修シェフ 緒方稔さん
 有限会社針惣 代表取締役 針生拓真さん

1987年の廃業後、約40年ぶりに針惣旅館を再建すべくリノベーションに踏み切った針生拓真さん。ミシュラン一つ星のフレンチレストラン「nacree」のシェフ、緒方稔さんとは旧知の仲で、信頼の深い関係性がうかがえる。

昔ながらの針惣旅館と河原町を 継承しつつ現代風にアップデート

仙台駅から少し離れた河原町エリアに、昔ながらの趣を残した複合施設「HARISO」があります。一日1組限定の隠れ宿「HARISO」、モダンなスイーツをそろえたパティスリー「oxido」、そしてピザとパスタが気軽に楽しめる「yosemite」はいずれも2024年10月オープン。以来、仙台のみならず県外の観光客からも注目を集めています。

本施設の運営を手掛けているのは、有限会社針惣の代表取締役・針生拓真さん。改装前は戦後から営業し、

多くの文化人にも愛された「針惣旅館」という宿泊施設でした。「針惣旅館はかつて私の祖父母が経営し、1987年の廃業後は住居として使用していました。思い出も歴史もあるこの建物が、多くの人の目に留まらないことが惜しく感じました。また、河原町を盛り上げたいという気持ちもあり、再建を決断しました」と針生さん。針生さんは飲食店の監修として、仙台市のフレンチレストラン「nacree」シェフの緒方稔さんに声を掛けました。

建物を見てその歴史を味わってほしい 誰でも来られるカジュアルさを目指した

針生さんからの監修依頼を二つ返事で承諾した緒方さん。「当初はカフェをつくりたいという要望でしたが、いざ見学してみると敷地が広く、レストランのほうが適していると提案しました。歴史のある建物を多くの人に見てもらいたく、カジュアルにピザとパスタを提供するレストランに。また、奥州街道沿いで多くのお客さまの目に付きやすい立地から、パティスリーも出店することにしました」
 タニコと打ち合わせを重ね、構想

開始から約2年後の2024年夏、念願の店舗が完成しました。「入店後、洗練されたキッチンがすぐ目に入りますよね。古風な空間の中に、現代のものが入っているという良い違和感があり、とても気に入っています」と針生さんは語ります。一方緒方さんは、「長い年月を歩んできたこの建物にとにかく来てもらいたい思いがあります」と前向きな姿勢を示します。新生HARISOが令和時代の今、新たな歴史を刻み始めました。

地域とのつながり

ポップアップイベントなど 地域活性化にも意欲的

地元の古書店やコーヒーショップを招き、HARISOのフロントで古書やコーヒー豆を販売する、蚤の市と称したポップアップイベントを開催している。「現在はお店を招くことが多いですが、逆にHARISOも多方面に出店して、仙台や河原町を盛り上げていきたいです」(針生さん)



4

4 パティスリー「oxido」の店名は、スペイン語で「酸化」の意味。酸化していた屋根の銅板を内装に再利用しており、独特な光を放っている。
 5 2011年の東日本大震災も耐え抜いた旧針惣旅館。2017年に仙台市の「社の都景観重要建造物等」に指定され、その歴史的価値を高く評価された。



5



6

6 ライブ感を意識したというオープンキッチン。調理風景をひたすら眺めているお客さんも多いそうだ。
 7 キッチン入口に特注で彫られているロゴ。針生家の家紋をアレンジしており、雑草として踏まれても枯れない力強い生命力を持つカタバミを模している。



7

営業's VOICE



仙台営業所 係長
齋藤孝治

針生様とはタニコの展示会にご同行するなど、長い時間を共に過ごしてきた深い関係です。電話でのやり取りも何度も重ねてきました。針生様も、緒方様も、チャレンジ精神が強い方なので、今後もお二人のご要望に応えていけるよう努めてまいります。

設計's VOICE



MEISDEL 室 キッチンデザイナー 課長
伊東千春

緒方様は、調理する環境に気を遣われる方。これまで何度かご依頼いただいているので、緒方様のごこだわりを弊社も把握していますが、今回キッチンのアール(曲面)の細かな調整についてなど新たなご要望をいただいたので、打ち合わせを繰り返しました。



DATA
HARISO
 宮城県仙台市若林区南材木町75
 TEL 022-225-7438
 HP <https://hariso.jp/>

TREND REPORT

～トレンドフード最前線を追う!～

東京・中目黒「greekee」の「ギリクヨーグルト」

中目黒で人気のギリクヨーグルト専門店「greekee」は2024年8月にオープンしました。お店を手掛けるのは、飲食業界に初挑戦した3DCGクリエイターの岸本浩一さんと、お店のブランドマネージャーを務める中村阿弥さんのお二人です。

数年前、ご家族が体調を崩した際に食生活を見直し、発酵食品の重要性にたどり着いた

岸本さん。若い世代が楽しみながら健康的な食習慣を継続でき、健康志向の人たちが通える飲食店の開業を構想します。そこで着目したのが、もちもちの食感で食べごたえがありつつも、保存料・白砂糖不使用でヘルシーなギリクヨーグルトでした。

中目黒での出店を選んだ理由は「トレンドのお店も多く、程良くカジュアルでエンタメ性の高いエリアということ。若い世代の方だけでなく、ジム通いの健康意識の高い方も多いので、私たちの考えをどちらにも届けられる立地でもありました」と中村さんは語ります。

商品開発には約半年の期間を費やしました。タニコーのテストキッチンも活用し、食材とトッピングの組み合わせや盛り付けを検証。試作を進めていくにつれて、開業への決意も固まったそうです。100回以上の試作と改良を重ね、酸味や硬さのバランスが絶妙で、かつ万人受けするギリクヨーグルトが完成しました。

「飲食店は初めての試みでしたが、豆乳を使ったギリクヨーグルトの製造やフレンチシェフとコラボした特製ソースの開発など、本職が違う分野だからこそ冒険ができました」と岸本さん。

オープンから半年。若い世代はもちろん、近隣に住む高齢者など幅広い年齢層に支持され、連日お店は大盛況。「若年層のさらなる支持を集めるためには、商品開発のペースを上げる必要があります。さらには中目黒をもっと盛り上げられるよう、ギリクヨーグルト以外の飲食にもチャレンジしたいです」と意欲を見せる岸本さん。中目黒からさらなるトレンドフードが登場する日もそう遠くないかもしれません。



食材はお二人が厳選したものを使用。特にグラノーラはお店のオリジナルブレンドで、業者と提携して独自の製造ラインを組んでもらうこだわりようだ。

若い世代に、楽しみながら健康的な食習慣を続けてほしい一心で開業を決意

近年、食のトレンドは「健康志向」が一つのキーワードとなっており、おいしさとヘルシーさが求められています。SNSで話題のギリクヨーグルト専門店「greekee」の岸本さん・中村さんに、その人気の秘密を伺いました。



写真右／上から、ミックスベリー、チョコバナナ、クリーミーサーモン。
写真下／一般的なヨーグルトと比較し、水切りを入念に行っているため濃厚さが特徴。



文：平沼あきこ
撮影：宿谷 誠



非日常的な森をイメージしたという店内。入口右手には、3DCGクリエイターの岸本浩一さんと店のブランドマネージャーの中村阿弥さん。中村さんは店頭で接客も行う。



ヒットのワケ

- ①店内の空間エンターテインメントと食を楽しむことができるギリクヨーグルト専門店
- ②保存料・白砂糖不使用。ヘルシーな「罪悪感のないパフェ」という商品コンセプト

営業's VOICE



東京営業所2課
山下友大
オープンキッチンのレイアウトを組む上で、動線やお客さまからの視点を考慮して容器のサイズや個数をご提案し、綿密な打ち合わせを行いました。客席のスペースも確保しつつ、コンパクトで機能性が高いキッチンに仕上がった、とお声をいただうれしく思います。



DATA
greekee
東京都目黒区東山1-1-5
東山ATビル1F
HP https://www.instagram.com/greekee_yogurt/

共につくる食育活動

VOICE

「今日のごはんはなあに?」と、遊びの延長でのぞける環境ができました。以前は仕出し弁当も活用していましたが、自園給食になり、子どもたちの目の色が変わりました。これまで食べきれなかった園児もしっかり食べられるようになってうれしいですね。



学校法人八木学園
理事長 八木肇さん(右)
園長 八木雅人さん(左)



- 1 調理の様子に注目する子どもたち。
- 2 3 調理する様子が見えるよう、2階のデッキからものぞける窓を設置。給食に使われている食材もよく見える。
- 4 大きな滑り台は園児に人気の場所。遊具の安全な使用についても自然と学びを得られる。



VOICE

子どもは食を選べません。特に幼児期の子どもたちは100%、大人が用意した食で育っていきます。私たち大人は、未来を担う子どもたちに何を食べさせ、何を体に入れ、何に触れさせるのかということ、真剣に見つめていなくてはならないと思います。



食育心理。研究所代表
食学ミネラルアドバイザー
国光美佳さん

2024年2月、調理室新設にともない園舎の改修を行った瀨野辺ひばり幼稚園。初の給食提供に向けて話し合いを重ねた理事長・八木肇さん、園長・八木雅人さんと、食学ミネラルアドバイザー・国光美佳さんに話を聞きました。

文:西村直子 / 撮影:岡田一也 / 写真提供:株式会社ジャクエツ

営業'S VOICE



営業推進事業部
メディカルCKチーム
管理栄養士
原山陽子

新しいカタチの食育空間計画にワクワクしました。3方向からの視認が可能な「子どもたち目線の調理室」というテーマと同時に、一方で大量調理給食の最優先事項である衛生遵守かつ運用効率向上のための設計力が試されました。その難題の中、完成した調理室は、関係する皆さますべてが「脳に汗をかき」知恵を出し合った結晶です。



- 1 「あったかいごはん、おいしいね」。思わず笑顔になる子どもたち。
- 2 ミネラルオーガニック給食の献立例。サバの塩こうじ焼き、切り干し大根とほうれん草の炒めもの、ひじきサラダ、麦入りご飯、ミネラルふりかけ、油あげとかぼちゃの味噌汁。
- 3 席に着く前にしっかり手を洗います。
- 4 ランチルームで「いただきます」。



幼稚園型
認定
こども園

遊び場と一体化した「進化版食育食堂」で園児を育むあたたかい給食を提供

「落ち着きがないなどの子どもが持つ課題を、健康に良いあたたかな給食と食育で改善したいと考えたのが、調理室設置のきっかけです」と話すのは、理事長の八木肇さん。

2024年2月に完成した調理室は、隣接したランチルームや園庭から調理の様子が見えるよう、大きなガラス窓に囲まれています。注目は、巨大な滑り台へと続く2階のデッキの窓。ここから調理室を見下ろせるのです。

「子どもの目線に合わせて、横からだけでなく上から見下ろせるような調理室にしたかったんです」と話すのは、園長の八木雅人さん。

「2階の窓から調理作業風景が見える『進化版食育食堂』は、子どもたちも興味津々です」

営業の原山陽子は「同園は340食もの配膳を行う大規模園。園児やご両親たちの笑顔を想定し、全国のモデルケースとなる食育空間を念頭に取り組みました。調理室の新設でコラボしたジャクエツ社様の『未来はあそびの中に』という信念と、弊社の『創るを支える』という理念が融合した食育空間が実現しました」と語ります。

楽しみながら豊かな食を味わえる空間が、園児の身も心も健やかに育むことでしょう。



DATA
学校法人八木学園
瀨野辺ひばり幼稚園
神奈川県相模原市中央区瀨野辺4-31-7
TEL 042-755-0394
HP <https://hibari-kinder.ac.jp>

アドバイザー

子どもの今と未来を守り、地球環境にも配慮した「オーガニック給食」を目指して

「健康に良い食事」を提供するため、瀨野辺ひばり幼稚園が協力を仰いだのが、ミネラル給食を推奨する国光美佳さん。幼稚園勤務を経て食の安全安心に関心を持ち、専門的なNPO法人と共に調査を実施。ミネラルが体だけでなく精神や神経にも影響を及ぼすことを知ったのを機に、「ミネラルオーガニック給食」の普及に尽力しています。

国光さんの活動は、同園の子どもたちへの思いと合致しましたが、無農薬無化学肥料の食材のみを使用するのは困難です。そこで、小魚や海藻の粉末などを使った「ミネラルふ

りかけ」は必ず提供し、同園の畑で採れた野菜を使用するなど、可能な限りでのミネラルオーガニック給食の実現を目指しています。

「オーガニックを取り入れることによって、子どもたちの今を健やかにするだけでなく、地球環境に負荷のかからない無農薬の食材を選ぶことで、園児の未来を守ることにつながります」と話す国光さん。

調理室の様子が見える3方向の窓などの仕掛けに加えて、体に良くかつ安全な食事の提供が、子どもの心身の成長に良い影響を与えていきます。

ミネラルオーガニック給食

子どもたちが抱える低体温や睡眠障害、イライラ、キレる、便秘などの症状改善が期待されるミネラルを基調とした給食。ミネラル豊富な雑穀や小魚、海藻をベースに、切り干し大根、納豆、ひじきなどの食材を使い、無農薬無化学肥料で作られたオーガニックの概念に当てはまるものを取り入れています。子どもたちの「今」と「未来」を守る「心と体と地球を元気にする食」です。

ステンレスで製作 神社の大鳥居を

地域の企業や人々とつながり、地域社会に貢献するタニコー。「地域×タニコー」プロジェクトの事例を紹介します。



1 子授け・安産・子育ての神様として、地域の人々に親しまれている男山八幡神社。再建された大鳥居が青空に映える。



男山八幡神社
西道典 宮司

地域の各社と協業して 高耐久性の鳥居が完成

2024年4月、福島県南相馬市の男山八幡神社にて大鳥居が再建、奉納されました。鳥居は、タニコー福島鹿島工場で作成されたステンレス製。地域の新聞でも取り上げられ、話題になりました。これまでのコンクリート製の鳥居は約50年前のもので、老朽化が進行。2011年の東日本大震災、2022年の福島県沖地震の影響でひびが入りました。「この地域は地震が多く、他の神社でも石製の鳥居が倒壊。再建にあたっては耐久性と長寿命を重視しました」と、男山八幡神社の西道典宮司。鉄やFRPなどの素材も検討しましたが、「100年、1000年たっても壊れない鳥居を」とステンレスを採用しました。

ステンレス製品を数多く手掛けるタニコーでも鳥居の製作は前例がなく、地域の関連企業や技術者の協力を得ながら試行錯誤の末に完成。寸法が大きいため3パーツに分けて納品し、現場で接合部分の溶接工事を行いました。基礎や塗装の施工は、出資者で西宮司の友人である中島照夫さんが会長を務める株式会社東武が担当。地域のネットワークの中で各社の協業により、鳥居の再建が実現しました。



2 「八幡宮」の額は、再建前の鳥居に掲げられていたものを使用。3 納品の際は、福島鹿島工場から現地にパーツを搬入した上で、接合部分を溶接。厨房機器よりも厚いステンレス鋼板を使用しているため難航したが、継ぎ目が判別できない仕上がり。4 コンクリート製の台座は、石製のような表面処理が施されている。

男山八幡神社
福島県南相馬市鹿島区寺内
字八幡林256

撮影：岡田也



「大商業まつり」で 大学生と初コラボ!

2024年11月23日に開催された品川区商店街連合会主催の「大商業まつり」に、タニコーが2年連続で地域企業として参加しました。



アップサイクルに取り組み
清泉女子大学の学生団体
「Econista(エコニスタ)」



Econistaの学生の皆さまがワークショップをサポート。



アクリル板で制作したターニー。

地元学生と共に地域活性化のために尽力

品川区の後援で地域の商店街を盛り上げるために開催される、品川区商店街連合会主催の「大商業まつり」に参加しました。

2024年は、地元品川を豊かにつなぐ輪を目指し、清泉女子大学の環境学生団体「Econista(エコニスタ)」の皆さまと協働でアップサイクル*のワークショップを展開。Econistaは使用しなくなった感染症対策用のアクリル板をアクセサリやストラップにする活動に取り組んでいます。

Econistaの方々にサポートいただきながら、

ご来場の皆さまに向けて、使わなくなったアクリル板をターニーの形に型取りしたものに、マニキュアで思い思いに色付けするワークショップを実施。体験を通じてアップサイクルに興味を持っていただくことに加え、「大商業まつり」の趣旨に寄り添った地元を盛り上げるタニコーの取り組みを、地域の皆さまへ紹介しました。

地域を盛り上げる活動に協働で参加できたことで、今後さらに活動の場を広げられる可能性を見いだせた貴重な機会となりました。

*アップサイクル…本来は捨てられるはずの製品に新たな価値を与えて再生すること。「創造的再利用」とも呼ばれている。



ターニーも地域の皆さまと交流。今年も子どもたちの人気者。

社会貢献についてのお問い合わせはこちらまで

〒142-0041
東京都品川区戸越1-7-20
タニコー株式会社 社会貢献推進準備課
TEL 03-5498-7921
MAIL shakai-kouken@tanico.co.jp



タニコー オンデマンドフライヤー 第54回食品産業技術功労賞を受賞!

資材・機器・システム部門



第54回食品産業技術功労賞の盾

受賞の様子。盾を受け取る谷口秀一代表取締役社長。

食品産業技術功労賞

食品産業技術功労賞は、1971年に食品産業界に偉大な功績を残した者を顕彰するために制定。毎年、業界の権威者を選考委員に委嘱。2024年は、商品・技術、資材・機器・システム、マーケティング、サステナビリティ、国際、地域創生の6部門に分けて功労者が選出され、業界の最も権威ある賞の一つとして認知されています。



オンデマンドフライヤー
(※専用架台はオプション)

独自技術で揚げ時間を短縮し、スピード、食材ロス削減、ヘルシー調理を実現!

2024年11月、第54回食品産業技術功労賞(食品産業新聞社主催)が発表され、タニコーのオンデマンドフライヤーが資材・機器・システム部門において、同賞を受賞しました。

オンデマンドフライヤーは、食材の中と外から加熱することで、揚げ時間を最大1/3に短縮。冷凍食品も解凍せずに調理し、注文分をすぐ提供できて「食材ロス」の削減に。コロナ禍を経て外食産業で定着したフードデリバリー・テイクアウトや、冷食需要の高まりに対して、提供スピードの短縮で店舗の価値向上に貢献したことが評価され、受賞に至りました。

商品開発部では、揚げ時間短縮が外食・中食産業の大きな課題解決に必ずつながると考え、開発を推進しました。時間を短縮するには、油で揚げるのみでは限界があるため、揚げながらマイクロ波を照射して、中と外から加熱するという方式を考案。それを実現するために一から開発を行い、確認試験や試作を繰り返し

て、適切な構造ができるまでに数年の歳月を費やしました。最終的には、揚げ時間を短縮できただけでなく、食材への油吸収を最大約40%削減。ヘルシーに素材のうま味を引き出せることに加え、密閉型のため臭気や油跳ねのない厨房環境に優しい機器が完成しました。

さらに本体下部に油缶が収納できる専用架台をオプションとして用意。寸法や廃油口の位置が合うよう設計されているため、スペースを無駄にしません。

2014年には、「涼厨^{すずちゆう}」スチコンで 第44回食品産業技術功労賞を受賞!



2014年に第44回食品産業技術功労賞を受賞した「涼厨^{すずちゆう}」スチコンコンベクションオープン。業界で初めてタニコーが製作し、フルラインアップで展開しています。厨房の高温化を防ぎ、作業環境の改善を実現する画期的な商品として、選考委員より高い評価を受けました。

開発においては、ガラス窓や機器本体から発せられる高熱をどのように防ぐかという難題に挑戦。担当者を中心に全社一丸となって取り組み、開発に成功しました。発売と同時に多くのお客さまに支持され、ヒット商品となったことも、選考において大きなプラス要素になったといえます。



DXスチコンコンベクションオープン



ベーシックスチコンコンベクションオープン

暑くない厨房「涼厨^{すずちゆう}」の秘密

空気断熱層や新たな断熱構造などを設けることで、輻射熱をカット。しかも、本体外形寸法は従来機と殆ど変わりません。

サーモグラフィによる比較

従来



涼



1 集中排気

排気熱を排出箇所に集中させることによって、厨房室に拡散することを防ぎます。

2 低放射

機器外装を断熱構造とすることで、輻射熱を大幅に削減。



スチコンコンベクションオープン

3 省エネ

高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。

特許取得済

※商標「涼厨^{すずちゆう}」[涼]は大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



編集後記

「カレントニュース」の編集担当になって、初めて市場を取材しました。華やかで活気あふれる面を持ちつつも、仲間と悩みながら手探りで新しいことに取り組まれる姿が印象的でした。人手不足や後継者不足による事業承継の問題など、現在日本が抱える課題は「食」の分野にも大

きな影響を及ぼしています。一方で地域の企業・団体の絆は強まり、協業して未来を創る底力も感じました。「カレントニュース」が外食をはじめさまざまな産業における課題解決のヒントとなるよう、今後も有益な情報を発信してまいります。(E.N)