

厨房代行・店内オペレーション効率化・簡便調理の3つの価値で店舗の課題を解決

3つの価値訴求では、「厨房代行」「店内オペレーション効率化」「簡便調理」の価値を通じて、店舗の人手不足や業務効率化などの課題解決につながる商品を、畜産事業、冷凍加工品事業、双日食料水産の各部から紹介した。

「厨房代行」では、原材料から加工までを外製化することで厨房の負担削減や、品質の均一化・安定供給によって、売り逃しの防止につながることを提案した＝写真。具体的な提案商品として、「ボイルドビーフ」「ケーシングミンチ」「スチームチキン（製造元：万協食品）」「鶏唐揚げ・鶏竜田揚げ（新和盛）」「サーモンピッツ」などを挙げ、このうち「ボイルドビーフ」が大手外食チェーンのメニューに採用され、再現性を維持しつつ、長時間調理を代替している事例を紹介した。

「店舗効率」では、食材の冷凍・キット化により作業を標準化することで調理時間を大幅に短縮することを提案。ブースでは「NIKUVEGE（ニクベジ）」「丼の具」シリーズのほか、「焼成済みピザ」「焼成済みドッグパンズ」「バリューチキンナゲット（OSI）」「ミニとり天」「うずら卵串フライ」「かき揚げ（金海食品）」「シメサ



バフィレ」などを展示、外食チェーンでは店内での調理工程をこれら商品に置き換えたことで品質を維持しながら調理時間の短縮につながったケースを紹介した。

さらに、「簡便調理」では、店舗のバックヤードから家庭でも活用できる下処理済み・キット商品を提案。

ミート・コンパニオン福島工場の高付加価値加熱加工ラインで製造する「炭火焼牛カルビ」「炭火焼豚カルビ」をはじめ、「アスパラチキンロール」「海鮮野菜詰めシリーズ」「揚げ鶏（KOYU & UNITEK）」といった各種フライ商品を挙げ、このうち「炭火焼牛カルビ」が量販店の総菜コーナーの弁当に採用され、温めてご飯の上に乗せるだけで提供できることを紹介した。

このほか、SOFCOのコーナーでは、福留ハム、トリゼンフーズ、千興ファーム、児湯食鳥、日東ベスト、CJ FOODS JAPAN、UNITED FOODS INTERNATIONAL、ヤマモリなど、双日グループの業務提携およびパートナー企業もブースを構え、それぞれの主力商品・ブランドを提案した。