

# THE ROTARY CLUB OF NAGOYA WAGO 名古屋和合 WEEKLY 2760 地区 REPORT

IMAGINE ROTARY

イマジン ローターリー

2022-2023年度 国際ロータリー会長 ジェニファー・E. ジョーンズ



2022-2023年度

会長: 福田哲三 幹事: 小栗正章 広報委員長: 平野太治

創立/1972年3月15日 例会日/水曜日 12:30~13:30

例会場/名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8 TEL 052-251-2411

2023 January 18

■ 2022 ~ 2023 年度方針

寛容と多様性で親睦の輪を上げよう！

NO.22

## 例会報告

●第2414回例会 令和5年1月18日(水) 晴

●1月は職業奉仕月間

●出席報告 会員  $\frac{81}{(64)}$  名中 出席39名

出席率60.94%

●職場例会スケジュール

14:00 名古屋東急ホテル 集合

バスにて株式会社伸和食品へ移動・工場見学

例会: 志の島 西店

バスにて名古屋東急ホテルへ移動・解散

## 福田哲三会長挨拶

ロータリーでは、会員増強月間や財団月間など各月にそれぞれテーマを設けています。今月は職業奉仕月間ということで、当クラブ会員の山原さんのご協力です。山原さんの餃子工場の見学を含めて職場例会として開催する運びとなりました。山原さん、ご協力誠にありがとうございます。また準備いただいた山下職業奉仕委員長には大変ご苦労いただきました。まだ皆さんを東急ホテルに送り届ける役目があります。引き続きよろしくお祈いします。

あれほどの餃子の皮を短時間で作る技術、中国の家庭料理に端を発する餃子を「日本の高級食材」として世界に売り込む発想など山原さんのアイデアと行動力に驚かされます。では皆さん、手羽先の「世界の山ちゃん」ではなく餃子界の「世界の山ちゃん」のお話をお楽しみください。

## 卓話

20年で売上100倍！小さな業界の世界一企業

会員 山原茂光

(株)伸和食品



弊社は名古屋市西区の名古屋工場にて餃子皮やピザ生地を約100種類製造、また浜松工場では冷凍餃子や冷凍シューマイや餃子の具材のみなどを製造しております。創業は1976年私の父が個人事業として餃子の

製造を始め2001年に私が事業を継ぎ2003年に法人化し今年がちょうど20年目になります。

業務用餃子皮は市場規模が極端小さい為、売上を伸ばしていくには様々な工夫をしないと売上向上は見込めず最初は苦労しましたが逆に市場規模が小さいという恵まれぬ環境のおかげで様々なアイデアを生み出したり、色々な経験ができ商売を楽しみながら日々奮闘を重ねた結果、おかげさまで法人化して20年で100倍の売上を達成することができました。

まず最初に取り組んだのが製品のクオリティと生産効率の追求でした、特に生産効率については運よく食品機械を設計する名人の方に巡り合い二人三脚で全自動餃子皮製造ラインを開発し従来の製法ですと1万枚製造するのに1時間かかることを弊社ライン2台同時稼働ですと1万枚を3分で製造することに成功し圧倒的な生産効率を武器に全国に営業し、北海道から沖縄まで数多くのお客様にご依頼を頂くことができました。しかし餃子皮は国内だけでは市場が小さいです。必然的に海外にも広げて行こうという発想になり10年ほど前より海外に向けて販売を開始致しました。

海外向けの戦略としては餃子の文化のないところに「焼き餃子」を「日本食」として「高価格で売る」というコンセプトのご提案をまずニューヨークの様々なレストラン様にご提案させて頂き、現在ではニューヨークだけでも約100件近いお客様とお取引頂き、中には高級お寿司店で焼き餃子が人気のお店まで出て参りました。日本食で有名な「森本」さんが運営するMOMOSANラーメンでは4粒で1700円という価格で販売されております。今ではヨーロッパ各国やオーストラリア、ドバイなど13カ国に輸出させて頂いており更に3年前からはロサンゼルスにラーメン餃子の学校を開設し今年中にはカンザス州にラーメン学校の生徒さんが実習できる直営のラーメン店がオープン予定です。今後はメキシコに麺やスープの工場の建設の計画しております。

一方国内では弊社直営の生餃子テイクアウト専門店の成功ノウハウを無料で全国の法人さまに開示し弊社の直営店舗「新風豊明店」のようなコンビニ跡で唐揚げと餃子テイクアウトを1店舗で2業態できる業態をロイヤリティ0円で広めております。昨今は飲食店不況によるお客様の廃業やテイクアウト店の増加による売上減少など環境は厳しさを増す一方ですが色々と知恵と工夫を重ね楽しみながら頑張っていきたいと考えております。



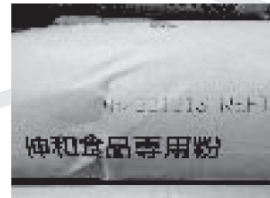
## 工場案内(名古屋工場)

空調



商品乾燥防止のため細かい繊維の間から、やんわり風が出るエアコンをしております。

原材料保管庫



自社で開発した口溶けが良く、焼き色が良い餃子皮を作る、オリジナルの日本で唯一の餃子専用粉を使用しております。

特殊ミキサー



弊社オリジナルの製法で練れる特注ミキサーで、小麦粉と練り水を混合していきます。

フィーダー



フィーダーと呼ばれる機械で、約30分熟成していきます。

複合左延機



合計8個のローラーを通り、徐々に薄くしていきます。

プラスチックローラー



最後の2ローラーは弊社独自の強化プラスチックローラーで世界最薄の餃子皮の製造を可能にしております。

例会	月日	今後の予定
第2415回	1. 25	「株式投資 貯株」 井上投資コンサルタント事務所 井上 雅文様
第2416回	2. 1	「国際奉仕について」 長澤功雄国際奉仕委員長
第2417回	2. 8	(公社) 日本トライアスロン連合常務理事 (一社) 愛知県トライアスロン協会副会長 国際トライアスロン連合技術委員 アジアトライアスロン同盟技術委員 2020東京オリンピック・パラリンピック 組織委員会スポーツマネージャー 鈴木 貴里代様

○このウィクリーは再生紙を使用しております。