『そうけんくん拝見』 ～株式会社なだ万～

企画開発部　森 京介

今回お伺いしたのは、日本料理の老舗である株式会社なだ万様です。ご対応頂いたのは、管理本部長の三浦一郎様、品質保証部副主任の齋木貴子様です。

（2019年5月取材時の情報です）

■御社の業務内容を教えてください

三浦　日本料理のレストラン事業を主管業務として、国内に26店舗・海外に6店舗のレストランを経営しています。また食品事業では、百貨店を主販路として、全国41店舗を展開する弁当・惣菜販売ブランドの「なだ万厨房」や、オンラインストアを運営しています。

■御社のこだわりを教えてください

三浦　「老舗はいつも新しい」という精神のもと、日本料理の正道を守る一方で、新しい食材や調味料を取り入れるなど、時代に合った最高のおもてなしを提供できるよう日々精進しています。また食品事業では、「料亭のおもてなしを食卓へ」をコンセプトに、日本料理ならではの季節感や品質にこだわった魅力ある商品を開発・製造・販売し、より身近に、なだ万の味をお楽しみいただけるよう心がけています。

■おすすめのサービス・商品を教えてください

三浦　レストラン事業では今の時代背景を受け、若年層・訪日観光客の方にも親しみやすい店づくりも模索しており、2019年7月、福岡・中洲に開業した新店舗「なだ万蒼宮」には当社初のテラス席を設け、懐石料理だけでなく、グリルメニューや和風ピザなどのアラカルト料理もご用意しています。

河邊　「なだ万厨房」では、季節に合わせた彩り良いメニューの開発を心がけています。二層仕立ての「食べるスープ」や、夏季限定の「素麺温玉寄せ」などが人気です。また、当社の花形商品はおせちです。中でも「なだ万本店 山茶花荘」で提供しているおせちは、一年の集大成とも言えます。

料理内容には妥協せず、毎年レシピの見直しも行っています。表示作成者泣かせですが、無事すべてのおせちを出荷し終えた時は、何とも言えない達成感があります。

■一年の集大成とも言える「なだ万本店 山茶花荘 おせち」

■惣菜事業について教えてください

河邊　弁当・惣菜の事業は、共働き世帯・単身世帯などの増加に伴い順調に推移しています。ドレッシングなど家庭向け商品の他、漬け魚や菓子などのギフト商品も取り揃えており、オンラインストアを使って店舗の無い地域の方にも積極的に提案することで、更なる発展の見込める事業だと捉えています。また、物流網を活かしたお弁当のデリバリー事業も好評です。

■左から　齋木 様　河邊 様　三浦 様

■「そうけんくん」を導入した経緯を教えてください

河邊　当社の弁当・惣菜は、品数の多さが特徴です。弁当1折当たり、約30品の料理を組み合わせているものもあり、調理の工程も複雑です。これまで情報は表計算ソフトで管理していましたが、弁当1折の表示作成が、1日がかりの作業になることもあり、苦労していました。今後需要が高まることを見込み、より素早く、正確に食品表示を作成しなければならないと感じ、システム導入を検討しました。

■運用にあたり困ったことはありましたか？

齋木　運用当初に苦労したのは、当社の使用原材料が多いこともあり、まずは膨大な規格書の収集にはじまり、その規格書を1枚1枚確認してから、登録するという一連作業の確立です。かなりの時間を費やしました。その原材料登録の後に待っていたのは、数百点の半製品の登録という地道な業務で、とても根気のいる作業でした。

■「そうけんくん」を導入していかがでしたか？

齋木　登録作業を概ね終えた今、表示作成の作業効率があがったことは言うまでもありません。操作も慣れると簡単なので助かっています。当社では、常に新商品が開発されますので、原材料や半製品の登録作業は日常的に続いていますが、導入当初と比べると一連の作業はかなりスムーズに運ぶようになりました。急な原材料の変更にも素早く対応出来るようになりましたし、「そうけんくん」は表計算ソフトとは違い、計算式を入力する必要がないので計算漏れの心配もありません。栄養電卓の機能も便利で活用しています。正確な表示をより早く作成できるようになり、業務改善にも繋げられたことは嬉しいです。

■季節の食材を盛りこんだ色とりどりの弁当や惣菜

■現状のお困りごとはありますか？

齋木　当社では商品を提供する地域によって、同じ煮物でも醤油など調味料の種類を変えるといった工夫をしています。原材料や半製品の登録数も4,000点を超えるほどになりました。具体的に望む改良点としては、材料追加画面をより見やすくして欲しいです。原材料の一覧から使うものを選択する時に、例えば原材料ごとにアイコンや色の目印を自社基準で自由に付けられると、原材料の取り違えを防ぎ、更なる業務の効率化にも繋がるのではないかと思います。

取材後記

なだ万様は、来年2020年に創業190年を迎えられます。常に新しい日本料理を追い求める企業姿勢は、人々の食生活に彩りを添えたいという、社員一人ひとりの気持ちから作られているのだと感じました。「そうけんくん」は華やかなお弁当を作ることは出来ませんが、沢山の情報を解りやすくまとめることは得意です。皆様から深く長く愛されるシステムとして育てていきたい。そう感じた取材でした。

株式会社なだ万

所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 2-4-1
アサヒグループカルピス恵比寿ビル2階
（2022年5月本社移転）
創　　業：天保元年（1830年）
事業内容：日本料理店の経営、
惣菜・弁当の製造販売、
その他食品の販売等
資 本 金：4,100万円