

モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

新たな「おいしい」を求めて

VOL.
02

株式会社平松食品
商品企画本部長・平松 大地さん

世界が認める高品質

伝統の製法と最新の安全基準を取り入れたつくだ煮を生産する平松食品。世界的な食品コンクール「モンドセレクション」で14年連続金賞を受賞するなど、その品質が高く評価されている。品質管理と商品開発の中心である平松さんは「多くの方に安心して手にとってもらえるつくだ煮を作るのが自分たちの役目」と語る。そのために必要なのが、より高い品質の追求だ。

品質へのこだわり

創業以来、百年近くの歴史を持つつくだ煮作りの中で、さらなる品質向上のために取り組んだのは、作業工程のマニュアル化。以前は煮炊きの度合いやテリ・ツヤなど、商品化の判断を職人の感覚に頼っていたが、体調の変化などで誤差が生じる可能性があった。「マニュアル化することで、品質の安定化を実現でき、いつでも同じ、おいしい味を提供できるようにした」という。マニュアルは

部署ごとに現場で意見を出し合って作成している。

こうした変化が進む中、変わらないものもある。煮炊きの際の身の崩れを防ぐため、昔ながらの竹かごを今も使用。継ぎ足しのたれも奥深い味わいには欠かすことができない。モットーは「温故知新」。伝統を守りながら、日々の変化に対応していくことが、今のつくだ煮を作り上げている。

「おいしい」のために

定番商品の品質管理に加え、新商品の開発にも積極的に取り組む。幅広い層に受け入れられるよう、ニーズ把握に努めるとともに、他の食品の味付けや食べ方なども研究している。

つくだ煮を作る上で心の支えになるのは「おいしい」の一言。「つくだ煮を食べたことがなかった人に、こんなにおいしいものなんだねと言ってもらえることがとてもうれしい」と話す。より多くの人につくだ煮のよさを知ってもらうため、これからも、新たな「おいしい」を追求していく。

株式会社平松食品

御津工場：御津町佐脇浜
三号地 1-27

1922年創業。日本の伝統食品つくだ煮を生産する食品メーカー。モンドセレクションで最高金賞を受賞するなど、世界的に認められた品質の商品を作り続ける



1商品開発では、何度も話し合い、1つの商品に10回以上の試作を重ねることもある2昔ながらの竹かごを使い、つくだ煮を完成させる3モンドセレクションで最高金賞を受賞した「さんま蒲焼」