

第1684号

5

2025年

ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌

明治25年 9月26日第三種郵便物認可 令和7年 4月25日印刷納本
令和7年 5月1日発行(毎月1回1日発行 第1684号)

水産界

◇ FOOD&HOSPITALITY HANOIへの出展

◇ ブロック会議（関東地区）開催



SENA (Seafood Expo North America) 会場 (米国・ボストン)

境港でイワシの下処理20年！

次なる挑戦へ

— 明成フーズ有限会社 —

「会社紹介」

弊社、明成フーズは、鳥取県境港市の魚市場から徒歩10分に加工場をもつ水産加工会社で、イワシの下処理において20年以上の実績があります。境港の巻き網漁業で獲れたイワシを使用し、開きやフィーレなどの加工処理を行い、中央市場の大卸、水産商社、食品メーカー様への原料として製造・販売しております。



「出展の目的」

今回の出展目的は、弊社主力商品である「真いわし開き真空」の販路拡大です。この商品は、ドリップシートの上に10枚並べたイワシを真空包装し凍結したもので、袋ごと流水解凍後すぐに調理可能という利便性が特徴です。ふるさと納税でも多くの方々にご好評いただいております。

さらに、これまで一次加工品として販売し



ていたイワシを活用し、新たに「揚げるだけ」で簡単調理可能な商品を開発しました。この新商品を会場で披露・試食を通じて、新規販売先の開拓を目指します。また、来場者からいただく貴重な感想やフィードバックを収集し、それをもとに商品の改良や新商品の開発につなげていきます。

最終的には、「何度でも食べたいくなるイワシ商品」を全国へ広め、日本国内外でのブランド確立を目指します。

「SNS発信への取り組み」

弊社では認知拡大を目的として、2年前からインスタグラムで弊社のイワシを使った料理を発信しています。この活動を通じて飲食店関係者や卸売業者、漁師など幅広い方々と交流することができました。魚離れが進む中で、「魚が捌けない」「価格高騰」といった課題に対し、弊社の強みであるイワシを通じて水産業界全体を盛り上げたいと考えております。

ぜひ興味のある方は弊社インスタグラムをご覧ください！



いざ進出!! イスラム市場へ日本の食品業界

ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ②⑥

世界中におよそ20億人存在するといわれるイスラム教徒。その膨大な人口を背景に、ハラルマーケットは今、輸出・インバウンドの両面で急速に拡大しています。

本連載では、一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラルビジネスを実践する企業を取り上げ、今後の市場動向とその可能性を掘り下げてまいります。

企画：一般社団法人ハラル・ジャパン協会 ホームページ：<https://jhba.jp>

Red Yellow And Green株式会社

訪日観光客が年間3,687万人を超える中、多くの宿泊・飲食業界では人手不足と多様な食ニーズへの対応が深刻な課題となっています。ヴィーガンやハラル、アレルギー対応といった「食の多様性」への配慮が求められる一方、現場のオペレーション負担や人件費の高騰が経営全体にも大きな影響を及ぼしつつあります。

こうした中、調理済み冷凍食品という革新的な手法で課題を解決する「Grino(グリノ)」に注目が集まっています。今回は、その開発元であるRed Yellow And Green株式会社代表・細井優氏に話を伺いました。

— 食の多様性と人手不足、その両方を「湯煎」で救う「Grino」の力 —

Q1. Grinoとは、どのようなサービスですか？

細井氏：Grinoは、誰でも簡単に、すべてのお客様へ食事を提供できるようにすることで、飲食店のオペレーション効率化と省人化を実現する、調理済み冷凍食品です。

特徴は、湯煎のみというシンプルな調理法と、ヴィーガン基準の「ユニバーサルレシピ」です。これにより、調理経験や専門知識がないスタッフでも、食事制限があるお客様を含

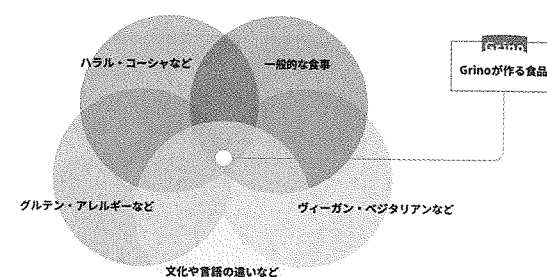
め、どなたに対しても同じ手順で、迅速かつ高品質な食事を提供できます。

私たちは、「多様な食事への対応そのものに特化する」というより、この仕組みを通じて「食に関わるすべての人手や手間の削減」を目指しています。こういった準備をすることが、深刻化する人手不足やスタッフのスキルへの依存といった課題を解決し、今後さらに増加が見込まれるインバウンド需要など、変化する市場への対応力を高めることにつながると考えています。

Q2. なぜ、ハラルやヴィーガンに対応しようと思ったのですか？

細井氏：実は、最初から「特定の食事制限に対応するためにはどうするか」と考えたわけではないんです。多様化する食のニーズに対し、その都度個別に対応しては、人手不

あらゆるお客様に提供可能な
調理済み冷凍ユニバーサルレシピ



足が深刻な現場の負担が増すばかりで、持続可能ではないと考えていました。

一方で、食の背景に関わらず、せっかく日本に来てくださったすべてのゲストに、食でも満足していただきたい、という想いもありました。

この「個別対応による非効率」と「ゲストの食体験への想い」を両立させるにはどうすれば良いか。考え抜いた結果、初めから多くの方が食べられる基準、つまり植物性原料で美味しいものを作るのが、最も合理的だという結論に至ったのです。

これは、特定の誰かのためというより、現場の負担を増やさずに、できるだけ多くのお客様に食事を楽しんでいただくための、一番シンプルで、結果的に包括的な方法だと信じています。Grinoがハラルやヴィーガンに対応できるのは、その考え方を突き詰めた結果なんです。

Q3. 「ユニバーサルレシピ」とは、どういう意味ですか？

細井氏：「ユニバーサルレシピ」とは、『一つのレシピで、多様な食背景を持つ方が一緒に楽しめる食事』という考え方です。これを実現するために、Grinoでは肉・魚介類・卵・乳製品といった動物由来の食材を一切使わず、植物性の原材料だけでレシピを組み立てています。

なぜなら、この「植物性」を基準にすることで、宗教上の理由で特定の肉類（豚肉や牛肉など）を召し上がれない方、そしてヴィー

ガンやベジタリアンといった食習慣の方々が共通して抱える食の制限要因の多くを、最初から取り除くことができるからです。さらに、一部メニューでは調理にアルコールも使用していません。

このように、できるだけ多くの方にとっての食の障壁となりうる原材料を使わないことで、結果的に様々な背景を持つお客様に共通して安心して召し上がっていただける可能性を広げているのが、私たちのユニバーサルレシピなんです。

Q4. 具体的には、どのようなメニューがありますか？

細井氏：例えば、スパイスの香りが食欲をそそる『レンズ豆のダルカレー』や、ほっとする味わいの和惣菜『筑前煮』、豆乳でクリーミーに仕上げた『ホワイトストロガノフ』など、特定のジャンルにとらわれず、日常的に親しみやすいメニューを中心にバラエティ豊かに揃えています。

特に『ホワイトストロガノフ』は、「植物性とは思えないほどコクがあって美味しい」と、食の制限がない方からもご好評いただいています。実際、お客様の中には健康を意識して植物性の食事を取り入れたいとお考えの中年男性の方もいらっしゃる、「これなら美味しく続けられそうだ」といった嬉しいお声も頂戴しています。

私たちが目指しているのは、特別な食事ではなく、食の背景に関わらず誰もが「これ、美味しいね」と普段の食卓で楽しんでいただ

けるような、そんなメニューなんです。ヴィーガンだと意識せずに、美味しいから選んでいただけることが理想ですね。

Q5. 実際に導入された施設の反応はいかがですか？

細井氏：導入いただいた施設様からは、大変嬉しい反響をいただいています。訪日外国人のお客様が多いホテル様では、迅速な提供とフードロス削減に繋がり、オペレーションが大幅に改善したと評価いただけています。深夜時間帯の営業も必要な空港のレストラン様からは「時間帯や経験に左右されず助かる。まさに現場の救世主」とのお声も。

お客様からの評価も非常に高く、あるホテル様では5段階で平均4.7点という高評価をいただきました。品質にこだわる京都の老舗カフェ様には、19種類ものカレーを比較検討いただいた上で「Grinoの商品が一番美味しかった」とご評価いただき、オリジナルメニュー開発のお話も進んでいます。単に多様なニーズに応えられるだけでなく、食の制限がない方にもご満足いただける「美味しさ」が、Grinoが選ばれる大きな理由だと実感しています。

Q6. Grinoの魅力とは、ズバリ何ですか？

細井氏：Grinoの魅力は、大きく3つのポイントに集約できると考えています。

1つ目は、『圧倒的なオペレーション効率化』です。調理は基本的に湯煎だけで、専門的なスキルや厨房設備もほとんど必要ありません。これにより調理時間を最大70%削減でき、ある試算では年間約150万円の人件費抑制効果も期待できます。深刻な人手不足に悩む現場にとって、大きな助けとなるはずです。

2つ目は、『多様な食ニーズへのスマートな対応力』です。ヴィーガン基準の**「ユニバーサルレシピ」**を採用しているため、一

つのメニューで、結果的にハラルなど様々な制限をお持ちの方にもご提供できる可能性が広がります。複雑な個別対応やメニューの作り分けの手間なく、増加するインバウンド需要などにも効率的に応えることができます。

3つ目は、『妥協しない美味しさ』です。私たちは「植物性だから」という妥協は一切せず、誰もが満足できる味わいを追求しています。実際、食の制限がないお客様からも高い評価をいただいております。品質に厳しい京都の老舗カフェ様には、19種類の中から「ベスト」と選んでいただいたほどです。

Q7. 今後の展望について教えてください。

細井氏：まずは引き続き、宿泊飲食業界の皆様が直面している人手不足や多様な食ニーズへの対応といった、切実な課題解決に貢献していくことに注力したいと考えています。Grinoを単なる便利な冷凍食品としてではなく、この時代の「食のインフラ」として、現場になくてはならない存在に育てていくのが当面の目標です。

私たちの最終的な願いは、Grinoを通じて、食に関する様々な障壁を取り除き、文字通り「すべての人が、気兼ねなく食事を楽しめる社会」を実現することです。

【この記事に関するお問い合わせ・Grino導入のご相談】

Red Yellow And Green株式会社

担当：細井 優 (Hosoi Yu)

info@grino.life



レシピ開発、食材調達、仕込みをゼロに！
調理時間は最大70%削減！

最短5分で提供可能です

