

日本経済新聞

カット野菜のクラカグループ

岡山産食材で和食店

青果物卸や野菜栽培、カット野菜の製造販売を手掛けるクラカグループ(岡山県倉敷市)は和食専門店の展開を始める。岡山県産の農水産物を使ったメニューが売りの1号店を18日に倉敷市内に開設し、5年後までに県内外で5店舗まで増やす。外食の事業を拡充して新たな顧客を掘り起こすとともに、消費者の嗜好を反映したカット野菜の商品開発に生かす。

倉敷に1号店

客と接点、新商品開発

外食事業はグループ傘下のクラカコーポレーション(同)が手掛けており、現在は同市内でピザ店を運営している。事業拡充に際して、8月に専門部署として外食部を設立した。狙いについて、グループの中核となる倉敷青果荷受組合の富本尚作理事長は「消費者に直接提案することで、ニーズを吸い上げ商品展開に生かす」としている。

和食店の1号店「ゆなぎ倉敷本店」は、観光地として知られる倉敷市美観地区近くに立地する。飲食店に賃貸していた物件を1億円を投じて改装した。周辺にはホテルが多く、観光客やビジネス客の利用を見込む。素材にはグループ内で生産したキャベツや青ネギ、バック入りのカボチャや大根などのカット商品を使う。瀬戸内海産サワラのわら焼きや同市津井産タコの料理を看板メニューに位置付けるなど、地元で水揚げされた魚介類も積極活用する。

農林中央金庫の仲介で県内の女性農業者団体「おかやま農業女子」とも連携し、卵やミニトマトなどの供給を受ける。

客単価は昼が1500円前後、夜は飲み物込みで4000〜5000円を想定。カット野菜や野菜ドレッシングなど同グループの製品を中心に、和食店を岡山県産の農水産物に関する情報発信基地として位置付ける。まず当面は月1500万円、1800万円の売り上げを見込む。2021年8月期には年間2億4000万円を目指す。

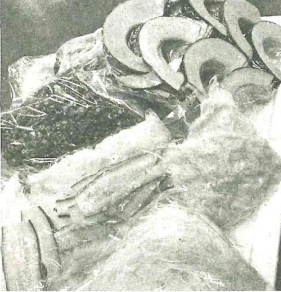
今後は1号店で蓄積したノウハウを生かし、岡山県内を中心に広島、兵庫両県に今後3〜5年で5店舗を増やし、24年8月期に外食部の売上高を10億円に引き上げる計画だ。将来はフランチャイズチェーン(F.C.)方式での展開も検討する。

外食事業の強化には、バック入りカット野菜の販路を開拓する狙いもある。同組合は1998年にカット野菜事業に参入し、現在はクラカコーポレーションによるコンビ二向け商品と合わせて年間7000ト以上を生産している。

足元では「外食各社から、人手不足に伴う運営効率化に向けたニーズが増えている」(組合の富本理事長)。グループ内の店舗での使用で、新たな活用方法やメニューの提案にもつながることができるとみている。



18日に開業した「ゆなぎ倉敷本店」(岡山県倉敷市、写真上)では、クラカグループで生産したカット野菜を使う



12月期の総売上高は17億4800万円。クラカコーポレーションの19年8月期の売上高は36億円で、24年8月期に50億円を目指す。(沢沼哲哉)