

宇都宮 雷都物語

いとものかたり

宇都宮の香りと
真心をこめて

第2回

宇都宮の味を お菓子箱のイメージで 詰め込んだ「幕の内弁当」

◎幕の内弁当

1080円から



ぞくぞくと箱詰めされる「雷都物語」の幕の内弁当



「衛生管理には何より気をつかいます」と話す鈴木社長

料亭の弁当にもひけをとらないものから、手軽に味わえる庶民的な弁当まで、さまざまなおいしさを届けてくれる老舗、それが株式会社新三。

取材当日、わざわざ外に出て出迎えてくださった鈴木社長。恐縮する取材スタッフを気さくに誘って、工場を案内してくださいました。

工場内は、大きく「調理」「盛り付け」「汚洗」の3部に分かれています。大まかに言うと、調理部で作った料理を盛り付け部で弁当ケースに詰め、包装して配達する——という手順です。

調理部は作業効率を考慮して、設備を配置してあります。また、納入業者が直接工場内に入らなくて済むように、工場と外部との間に、大きな冷蔵庫を備えた倉庫を設けてあります。一つは作業効率を考へてのことですが、同時に「衛生」を考慮してのことです。

「内部の温度は摂氏20度、湿度は40〜60%を保っています」と話す鈴木郁夫社長。「3部に分けているのも、衛生管理の要素が大きいんですよ。もちろん流れ作業がやりやすいという利点もあります」

衛生指導も徹底して行っています。白衣、長靴、ゴム手袋は当然着用。手洗いはきちんと指の間まで汚れを落とすよう、指導しているそうです。

同社の1日平均の生産量は、ほぼ千個。「最大では、約3千個の生産能力があります。ここまで大量の注文に対応できるのは、県内では私どもだけでしょうね」鈴木社長は、誇らしそうに微笑みます。大量の弁当を、おいしい状態を保ってお客様に届ける時に活躍するのが、3台の保冷車。これ

も、他にはない同社だけの強みです。

雷都物語にラインナップした幕の内弁当は「宇都宮産の食材を生かし、ヘルシーであること」をコンセプトに作られています。と同時に「お菓子でできているような、華やかで楽しいお弁当をめざしました」といいます。「だから、本当は一つひとつの料理をくるんでみたかったのですが、さすがに手間がかかり過ぎて実現しませんでした。幕の内にしたのも、お菓子箱のイメージからなのです」

9種類の料理を選ぶ際に、地産地消はもちろんですが、それぞれに「宇都宮」のテーマを見立てています。例えばちらし寿司は宮まつり、ぎんなんは大イチョウ、赤飯は宇都宮二荒

宇都宮市内の観光スポットをイメージし、お米、野菜、お肉など宇都宮産の食材を生かして、極めてヘルシーな弁当に仕上げました。



山神社といった具合です。こうした遊び心を味わう楽しさも、雷都物語ならではでしょう。

「今後は、スーパー雷都物語やファミリ-雷都物語向きの商品開発も手がけたいと考えています」と鈴木社長は意欲を見せます。すでにファミリ-雷都物語の商品開発は進めているところだそうです。今から楽しみです。



保冷車を3台所有していることも、同社の強みのひとつ

株式会社 新三
代表取締役 鈴木 郁夫
本社 / 宇都宮市今泉3-12-30
☎ 028-622-8337
http://www.shinza.co.jp