

コロワイド、「大豆ミート」製品の自社製造を本格化 ～自社製品の販売を「かっぱ寿司」全店より開始～

株式会社コロワイド（代表取締役社長：野尻公平、以下「コロワイド」）は、グループのマーチャンダイジングを統括する株式会社コロワイド MD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：磯野健雄、以下「コロワイド MD」）の自社工場のひとつでコロワイドグループの主力セントラルキッチンでもある神奈川工場（神奈川県横須賀市）に、「大豆ミート」製品の専用製造ラインを新設、このたび本格稼働を開始しましたのでお知らせいたします。



神奈川工場全景

コロワイドは、原材料高騰への対策や、環境負荷の低減につながる食材として、「大豆ミート」に早くから着目。本日、5月31日より、カップ・クリエイト株式会社が運営する「かっぱ寿司」全店において、当社の「大豆ミート」を使用した「お豆で作ったキーマカレー軍艦*」の提供が始まります。これまでにハンバーグやハンバーグパティとして、「ステーキ宮」「FRESHNESS BURGER」でのメニュー化の実績はありましたが、自社製品としての販売は今回が初めてのことです。



「かっぱ寿司」店舗外観



*「お豆で作ったキーマカレー軍艦」2貫、110円（税込）

商品紹介サイト：https://www.kappasushi.jp/cp/keema_curry

一般に「大豆ミート」製品の普及には、大豆固有の臭いをいかに取り除くかが課題とされてきましたが、コロナでは独自の製造技術の確立によりこの課題を解決し、豊かな味わいを実現いたしました。当社では、「大豆ミート」製品専用の製造ラインの本格稼働を機に、今後、コロナグループが展開する多様なブランド向けに「大豆ミート」製品を使用したメニューの提案を強化していく計画です。

コロナグループは、2022年制定のサステナビリティ基本方針として、“企業理念である「すべては、お客さまと社員ののために」の考えのもと、食のインフラの担い手として、社会の持続可能な発展への貢献と企業価値の向上を目指す”ことを標榜しております。当社では、この方針を受けて、原材料の企画・生産から製造・販売までのサプライチェーンすべてのプロセスを自社で完結する「製造小売モデル」の展開に着手、合わせて当社が主体となり、グループインフラの整備・拡大によるサステナブルな原材料の調達、製品供給にも取り組んでおり、今回の取り組みもその一環となるものです。昨年10月には、神奈川県横浜市内に「コロナ MD 研究所」を開設、グループ一括で調達する食材を起点として、品質の向上と、コストメリットを創出するメニューを多様なブランド向けに展開するといった取り組みを推進しています。

コロナグループは、「牛角」「ステーキ宮」「かっぱ寿司」「大戸屋ごはん処」など、多様なブランドを展開していますが、主力ブランドで取り扱い量の多い食肉は、昨今の世界的な価格高騰による影響を大きく受けております。また、海外産食肉の使用にあたっては、生産過程における牛のゲップに含まれるメタンガスの排出、流通過程におけるフードマイレージの延長といった、温暖化ガスの排出増につながる課題が多く、グループとしてサステナブルな原材料調達の戦略をあらためて構築する必要がありました。当社では自社工場への「大豆ミート」製品専用の製造ラインの稼働率向上を通じ、「大豆ミート」といった、サステナブルな原材料の普及を引き続き図るとともに、グループが事業の拡大を目指す「給食事業」においても、積極的なメニュー化を進めてまいります。

以上

【お問い合わせ先】

株式会社コロナ 担当：大木 merchandising@colowide.co.jp