

肉まん「神楽坂五十番」新戦略

寒い季節に恋しくなるのがあつあつの「肉まん」。近年はコロナ下の巣ごもり消費を追い風に市場は緩やかに拡大し、中華系ファストフードの代表格として存在感を高めている。こうした中、東京の老舗専門店「神楽坂五十番」(東京都新宿区、中島電作社長)は今春、鹿児島県で日産最大1万個の規模をもつ新工場を稼働した。永年受け継がれてきた同社伝統製法と品質管理の両立を図るのが狙い。豚肉やキャベツなど主要食材は地元で採れた厳選素材を使い、地方創生を通じて新たな製品の魅力づくりにも励んでいる。

創業は1957年(昭和32年)。同社は東京の「肉まん」はメニューに夜の繁華街、神楽坂で中なかつたが、新たな試みとして始めた持ち帰り販売が来店客の支持を受け人気商品に。その後、現在の業態に転換し、いま

鹿児島に工場建設 地元食材使い管理徹底



東京都新宿区にある「神楽坂五十番総本店」では東京都神楽坂の総本店や大丸東京店の直売店、通販など、自社の直販事業を中心に全国発売している。

「肉まん」の競合店や名店は数あれど、神楽坂五十番の最大の魅力は昔ながらの手づくり感と、1個200円にも及ぶ、ずっしりとした重量感にある。その製法にもこだわりの、添加物や保存料の使用を抑える一方で、豚肉やキャベツなど素材本来のうまみを引き出したのが特長だ。

同社の製造拠点は東京生まれの「江戸中華」とあって、長らく東京都板橋区にあったが、2015年(平成27年)、鹿児島

まで築いてきた味と二部ACC Pを内包したJF S-B規格をすでに取得済み。同社の永山浩志専務は品質を担保する上で「さらにワンランク上の仕組みを目ざしたい」と話し、数年後にはJFSの上位規格やISO22000の認証も視野に入れているという。

強みは厳格な衛生対策であった品質管理に注力

新工場では当初の目的



①鹿児島県産の豚肉など厳選素材を使った肉まん ②市販の個包装タイプ

だけではない。同社の「肉まん」に使用する原材料には鹿児島県産の豚肉や鹿児島、宮崎県産のキャベツ、九州産の小麦など「いずれも産地由来

き続き新規調達ルートの発掘に力を注いでいく。一方、営業戦略では自



社の直販事業に加え、全国の量販店や百貨店など外部販売も強

化する。今期は稼働初年度とあって既存得意先への供給や工場の生産体制を軌道に乗せるのが優先だが、来期以降は得意先から要望の根強い新味や季節商品などバリエーションを拡充し、提案力を磨く方針だ。

また、戦略エリアとして主力ターゲットに位置

付けてるのが、手薄で製品の輸送上、環境負荷の少ない九州地区。東京生まれ、鹿児島育ちの「逆輸入肉まん」として神楽坂五十番の魅力を発信し、共感するファンを築いていきたいと考えた。

伝統の技に加え、品質管理の徹底で「安全・安心」を担保する