



い和多

「スマートミール」弁当の製造を支える
ジェットオープン

い和多で提供しているスマートミール弁当の例。献立は管理栄養士が監修した日替わりで、7品以上のおかずが入ります。これにご飯が付いて1食500円です。

東京・日本橋箱崎町で半世紀以上にわたって弁当の製造を続けている株式会社い和多は、企業経営で注目を集める、食を通じた従業員の健康管理に資する「スマートミール」弁当の先駆者です。fujimakのジェットオープンとコンビオープンをフル活用して、管理栄養士が監修した、バランスの取れたバラエティ豊かなワンコイン価格の弁当を、平日に毎日約1万食調理し、オフィスや工場などに届けています。

— 学術団体の認証を受けた「健康な食事」提供の認証第1号

「スマートミール」と呼ばれる、栄養バランスのとれた健康的な食事をご存じでしょうか。1食あたりの塩分量は3.5g以下(1食の熱量650～850kcalの「しっかり」タイプの場合)、ご飯などの主食と、主菜、副菜のバランスの取れたバラエティ豊かな食事のことで、特定非営利活動法人の日本栄養改善学会や日本高血圧学会など12の学術団体(2022年9月9日現在)が参画する「健康な食事・食環境」コンソーシアムが提供事業者を認証しています。

東京・日本橋箱崎町に本社と製造工場を構える弁当・給食事業者の株式会社い和多は、2018年2月、第1号の認証を中食部門で取得した、スマートミール提供の先駆的な存在です。コロナ禍の影響で一時より生産量は減っているとはいえ、平日に1日あたり約1万食の弁当を製造し、東京23区と近郊のオフィスや工場などに配達しています。会議用など多様な品ぞろえの弁当を提供していますが、注文の9割近くをスマートミールの弁当が占めるそうです。

スマートミール1食あたりの基準

		ちゃんと	しっかり
		450～650kcal未満	650～850kcal※
		栄養バランスを考慮して「ちゃんと」食べたい一般女性向け	栄養バランスを考慮して「しっかり」食べたい男性や女性向け
主食	飯、パン、めん類	(飯の場合) 150～180g(目安)	(飯の場合) 170～220g(目安)
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60～120g(目安)	90～150g(目安)
副菜	野菜、きのこ、海藻、いも	140g以上	140g以上
食塩相当量		3.0g未満	3.5g未満

※ 八訂の場合、620～850kcal

「健康な食事・食環境」コンソーシアム ウェブサイトの「健康な食事・食環境」認証制度をもとに作成

— 「人は食べたものそのものである」

株式会社い和多の創業は1965(昭和40)年。仕出し弁当店が発祥です。代表取締役社長の岩田将東様は、帝国ホテル勤務を経て2008(平成20)年に第2代社長に就任なさいました。「人の体は自分が食べたものでしか構成されません。これを創業者で現会長である私の父は、『人は食べたものそのものである』と表現

しました。私たちが提供する食事のすべてがその人の血肉になることを意識して、献立づくりと調理に取り組んでいます」と岩田社長はおっしゃいます。

スマートミールの基準に合致した弁当の導入は、岩田社長が社長に就任して10年目の大きな決断でした。

「かつて勤務していた帝国ホテルでは、『食は楽しむもの』との考え方とともに、組織には変えてはいけないものと変えるべきものがあるという経営の基本を学びました。1食500円という価格を維持しながら、バラエティの豊かさを追求しつつ、カロリーや塩分量を規定以内に収めるなど、スマートミール弁当の提供には多くのハードルがあります。しかし、『人は食べたものそのものである』という先代からの哲学を継承し、当社の弁当を喫食いただく方々の健康に積極的に貢献するために、商品構成をスマートミール主体に変えることにしました」と、岩田社長は振り返ります。

一 「ジェットオーブンは焼き物調理にベストの選択」

株式会社い和多の本社工場では、20年以上にわたって fujimak のジェットオーブンをご活用いただいています。「特に『焼く』という調理については、ジェットオーブンはベストの選択だと思っています。事業所にお届けする弁当の調理は時間との勝負。食材が均一かつスピーディに焼き上がるのがいいですね」とお話しくださったのは、調理部部長で総調理長の小野信一郎執行役員。

調理現場を預かる小野執行役員は、機器の性能だけでなく、機器の信頼性の高さが弁当調理には欠かせないとおっしゃいます。「毎日、数千という焼き物を調理していますので、当社はタフな使い方をしている方だと思います。にもかかわらず、ジェットオーブンは故障がほとんどありません。万が一、問題が発生したときにも、fujimak に連絡をするとすぐに対応してもらえます。『今朝、機械が故障したのでお約束の料理をご用意できませんでした』などという言い訳は許されませんから、サポートを含む機器の信頼性は非常に重要です」(小野執行役員)。岩田社長も、「fujimak は長年、同じ社員が当社の担当になっていて、当社の事業特性をよくご存じです。担当者が変わらないことによる絶対的な安心感があります」とコメントしてくださいました。

一 都心の製造現場にマッチした省スペース性

株式会社い和多の本社工場では、ジェットオーブに加え、コンビオーブンもご利用いただいています。「スチーム機能をフル活用しています。蒸してから焼くこともできるので便利です」(小野執行役員)。

岩田社長は、経営者ならではの視点で fujimak 製品を評価してくださいました。「当社の本社工場は日本橋から1km圏内の都心にあり、郊外のようにスペースを潤沢に確保できるわけではありません。ジェットオーブンもコンビオーブンも、高機能でありながら設置スペースが小さくて済むのはいいですね」(岩田社長)。



代表取締役社長の岩田将東様



調理部部長で総調理長を務める、執行役員の小野信一郎様



ジェットオーブンは素早く均一に焼き上るとのご評価をいただきました



コンビオーブンはシューマイなどの蒸し物調理にもご活用いただいています

長引くコロナ禍はリモートワークの急速な拡大という、事業所向けの弁当製造には強い逆風となりました。一方で、企業経営においては、従業員の健康管理に細やかな目配りをする「健康経営」の実践度が、資金調達先である投資家などが企業を評価する上での指標の一つとなりつつあります。

「健康経営の一環として、管理栄養士が監修した、バランスの取れたバラエティ豊かなスマートミール弁当への費用補助を福利厚生メニューとして取り入れる企業様も増えてきました」(岩田社長)。株式会社い和多のスマートミール弁当の社会的な価値が、いっそう高まっていきそうです。



い和多

会社名	株式会社い和多
本社所在地	東京都中央区日本橋箱崎町 3-11
電話	03-3667-9930 (日本橋本店)
創業	1965年7月 (会社創立 1966年4月)
事業内容	弁当・惣菜の製造販売
Web サイト	http://e-bento.co.jp/



関連製品



ジェットオーブン



コンビオーブン iCombi Pro



各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

