

西日本版



堀田社長

ファミリーネットワークシステムズ（大阪市北区、堀田茂社長）は旬の手作り冷凍おかずを届ける総合宅配事業「わんまいる」のサービスを展開している。主原料は国産100%、合成保存料・合成着色料不使用にこだわり、買ひ物が不自由な高齢者や子どもの安心・安全に気遣つファミリー世帯など、幅広い利用者の支持を得ている。社長自ら全国を駆け回り、一般に知られていない地方の食材を発掘。週に5日、自宅でも商品の試食を行い、味と品質管理にも徹底したこだわりを持つ。16年には、日経P・B運営の情報サイト「日経DUAL食材宅配ランキング」で総合2位を獲得したほか、今年3月からは東急百貨店のカタログ通販、9月からは三越オンラインストアでも販売を開始。快進撃を続ける同社の堀田社長に話を聞いた。

今年の9月で創業30周年を迎えた。元々はこだわりの酒配事業「わんまいる」を開始。現在は主菜1品・副菜2品を1食とする5食分の冷凍おかずセット「健康ディナー」の宅配を軸に展開している。1食あたり平均400kcal以下、塩分3・5g以下と健康に配慮しつつ、もっともこだわっ

ファミリーネットワークシステムズ



地域の名物を発掘してメニュー開発

旬のこだわり冷凍おかず

ているのは地方に埋もれた食材の発掘と、名物商品の開発だ。

堀田社長はこれまで、島根県和牛を「およき牛」と命名して地元の駅弁「およき牛弁当」を開発したり、傷物の梅干を「つぶれ梅」と命名するなど、様々な商品開発に携わってきた。「時代

の変化の中で衰退する商品でも、見せ方や名前を少しアレンジするだけで後世に残る名物になる」と堀田社長は強調する。

地方に直接赴き、現地の食材を吟味しつつ、最適な冷凍おかずメニューを、提携企業や専属の管理栄養士と共に開発する。旬の食材を使用しつつ、飽きがないよう4週分の定期セットでも同じメニューを届けることはない。11月からは、複数チャネルからの受注に対応して、センター及びメーカーへ発注データを送る新システムを稼働予定。これに合わせ、通販サイトも主体のおかずセットのほか、行事食やギフトなど、より多様な商品を紹介できるようリニューアルする。今後は「中国を皮切りにグローバルな展開をしつつ、食で日本を豊かにしたい」と意気込みを見せる。



石のつた
の使った
オセチ
イクが
長ボ
社見肉