

企業紹介

おいしさ、つくりたて、日本の心
日本発の“和風”ファーストフードをご提供



株式会社 ピーコック

代表取締役 塚本 勝美
〒940-2192 長岡市新産3-2-1
TEL(0258)21-4001 FAX(0258)21-4011
URL <http://www.peacock-japan.co.jp>

業 種：一般飲食店、冷凍調理食品製造
資 本 金：3,185万円
事業内容：和風ファーストフードのチェーン展開、
冷凍食品の製造販売

お好み焼きや焼きそば等を提供する“和風”ファーストフード店を展開している㈱ピーコック。1991年に進出した冷凍食品事業では、冷凍食品の需要拡大と中国市場参入を狙い、新たにベトナムと中国で2工場が稼働する。今後は総生産能力が月間4,000トン以上となり、たこ焼きは1日200万粒まで製造が可能となる。

日本発の“和風”ファーストフード

同社は、1971年に長岡駅前のスーパーの飲食コーナーに「ピーコック1号店」を出店。お好み焼きや焼きそば、たこ焼きなどを提供する“和風”ファーストフード店の先駆けとなった。創業のきっかけは、塚本社長が青年時代にアメリカでマクドナルドの経営手法を学んだことから。ハンバーガーを日本の庶民の味、お好み焼きや焼きそばなどに置き換えて独自のビジネスモデルを構築。家族連れなどが買い物の休憩がてらに手軽に食事が取れるようにスーパー内などに出店し、運営もフランチャイズを中心に展開することで、全国各地に店舗を拡大してきた。現在は、「ピーコック」や「がんこ親父」など、東日本を中心に95店舗を展開している。



▲塚本社長



▲スーパー内の飲食コーナーに出店

需要拡大を見越して冷凍食品事業に進出

同社は、1991年に今後の需要拡大を見越して冷凍食品事業にも進出し、小国町（現：長岡市）に製造工場を建設。その後、ベトナムの食品加工会社と共同で現地に2つの工場を建設した。製品は、日本国内の生協やスーパー等で冷凍のまま販売されるほか、加熱されてコンビニエンスストアやスーパーの惣菜売場でも販売されている。近年、コンビニ等での需要が拡大していることから、新たにベトナムで自社工場を新設し、08年6月に稼働する。さらに、現在、韓国にも同社の冷凍食品を輸出しているが、海外の“和風”ファーストフードの潜在需要は高いとみて、中国市場も視野に入れる。すでに、中国大連で委託生産も計画しており、稼働すれば全工場の総生産能力は月間4,000トン以上で、たこ焼きは1日200万粒まで製造が可能となる。

徹底した品質・衛生管理で「クレーム^{ゼロ}0」を目指す

一方、主力である小国工場では、2000年に業界で初めてISO9001を取得するとともに、徹底した品質・衛生管理を行っている。原料となる野菜は入荷時に5段階評価を行い、規定以外は工場内に持ち込めない。また、刻んだショウガやネギなどは目視による細かな選別を行い、完成品は全て金属探知機やX線検査装置を用いて異物混入検査を行う。さらに、従業員ひとり一人の意識も高く、白衣や着帽、こまめな手洗いやエアシャワーはもちろん、継続的なQC活動で品質・衛生管理に関する意見交換を積極的に行い、従業員一丸となり「クレーム^{ゼロ}0」を目指している。



▲日本人になじみの深い
たこ焼きやお好み焼