

HRSサポーター紹介

株式会社ユニオン

本社所在地:兵庫県神戸市中央区明石町 URL <http://www.union-will.jp>



2月開催の第15回「HRS サービスコンクール2021」が滞り無く終わられましたこと、誠に悦ばしい思いでございます。

今回初めて同コンクールのフルーツ課題提供させていただきました株式会社ユニオンと申します。未来を担う若い皆様の飛躍に期待し協賛させていただきました。

弊社は世界の産地と食卓を結ぶ架け橋(ファームツーテーブル)を生業として、50年以上青果物の輸入卸売業を行っており、「安全で」「新鮮で」「美味しい」をモットーとし世界と日本をつなぐ青果物の懸け橋となり、家庭に健康と笑顔をお届けすることを理念としております。

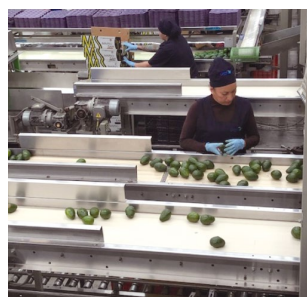
創業時は、オレンジ、グレープフルーツなど、アメリカからの柑橘類の輸入販売がメインでしたが、食のトレンド変遷にあわせて産地および商品の拡充を順次進めております。このような業務拡大の中で、アボカドに関しては現在日本輸入量の3割以上のシェアをもち、取扱い輸入額では最も大きな商材となっております。

食のプロフェッショナルの皆様はご存知と思いますが、アボカドは食べごろの管理が大変難しい商品です。バナナ同様、追熟型のフルーツであり、熟度管理が困難なフルーツです。当社の主な産地はメキシコです。船上での輸送だけで、2~4週間かかることから、収穫後に適した低温で、かつ空気中の成分を調整しながら日本に入荷します。

入荷後、当社内の設備で20度前後の温度で追熟を開始し、その後品質状態にあわせて1~6日程度で追熟管理したものを全て一玉一玉、手の感触で熟度を再確認しながらお届けしています。

アボカドの食味は、オイル分とよばれる不飽和脂肪酸の量で決まります。そのオイル分の量は、季節・産地・天候・土壌によって大きく異なります。これに加えて、果皮の色で容易に熟度の判断がつかや

すいフルーツと、緑色でも熟度が進んで過熟になってしまうフルーツ、産地に雨が降り多い時期や、開花後日数が経過して収穫したフルーツは、どうしてもお客様にご提供できない品質となる比率が高



メキシコ グローバルフレッシュ社選別加工風景



国内ユニオン社アボカド選別作業風景1.2

く、時には1割程度を廃棄せざるを得ない状況となることもあります。そうしたフルーツを当社の熟練した検品員が1玉ずつ確認して選別したうえで出荷を行っています。現在では、冷凍アボカドや冷凍ピューリアボカドも需要が拡大しております。また酸化防止剤を使用した上で、冷凍品を使用する機会も増えてきていますが、当社のアボカドは新鮮さにこだわり添加物は不使用です。

「日本にない価値を世界から」

世界40の国と地域から輸入できる当社ならではの安全・安心な青果物をお届けします。お客様の品質に対する信頼を確保することはもちろん、変化するお客様のニーズに応じた満足度の高い商品の新規開発にも積極的に取り組んでまいります。昨年はオレンジキャンディメロンやパイナップルなどの消費が拡大しました。外食企業向けの商品供給も行っておりますのでぜひお気軽にお問合せください。

最後になりますが、一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会と外食業界の今後の更なるご発展ご活躍を祈念申し上げます。同時に一日も早く新型コロナウイルス感染症が終息し、来年度もHRSコンクールが開催できることを心より願っております。

株式会社ユニオン
代表取締役社長 石黒 辰弥



メキシコ生産者、グローバルフレッシュ社マリオご夫妻