

40分の昇温で 輻射熱の調理ができる移動式ミニピザ窯



第136回 かわさき起業家オーディション
「かわさきビジネス・アイデアシーズ賞」受賞

移動式無煙「ミニピザ窯」 —ピザを焼いて、まちを元気に



株式会社ロビーム

代表取締役社長
石原良太郎

当社は「ロボット・農業・町おこし」を旗印に、日本の農業や文化に貢献する事業に取り組んでいる企業です。そしてこの度、移動式無煙「ミニピザ窯」という革新的な商品に出会ったことで、事業化へ向けて動き出すことになりました。

大学卒業後に大手食品メーカーへ入社した私は、定年までの約40年間、薬品営業、花卉事業、フィットネスクラブの運営、菓子の製造販売などを任されてきました。しかし、「0から1をつくる」仕事の経験はありませんでした。そのため、「いつかはゼロイチのビジネスに挑戦したい」と夢見ていたことが、起業のきっかけとなったのです。

定年後にロボット関連の事業を志し、34名から出資を受けて事業を立ち上げました。褥瘡を予防する車椅子用座面の開発や、再生可能エネルギーの促進、若者と経営者をつなぐ交流会の開催など、さまざまなプロジェクトに取り組み、経営者としての苦労を味わいながらも毎日充実した日々を過ごしております。

「人のため、楽しく、全力で」が私の信条です。事業を通じて、やる気のある高齢者、起業を志す人や才能あふれる若者のための「場」を提供する会社になることを目指します。

■受賞したビジネスに至った経緯

2018年6月、友人の山崎利夫氏の自宅に招かれ、彼が作った石窯でピザを焼いて食べたことが、私の「石窯」との最初の出会いです。そのときのピザのおいしさに感激し、石窯の魅力が私の記憶に深く刻まれることになりました。

その4年後の2022年6月、その山崎氏からある製品の販売に関する相談を受けました。その製品というのが、今回ご紹介する移動式無煙「ミニピザ窯」です。開発したのは、山崎氏の知り合いである桐原眞幸氏でした。さっそく彼の住む長野県松本市に向かい、「ミニピザ窯」開発までのストーリーと、そこに込めた想いを聞くことになりました。

桐原氏は、幼い頃に囲炉裏を囲んだ思い出から、たき火、炭焼きなどを通して火と親しむようになり、自己流で窯作りを始めたそうです。そして、1号機、2号機と改良を重ね、最終的に5号機まで試作を繰り返し、「ミニピザ窯」を完成させました。

桐原氏が自ら窯作りを始めた背景には、地元・松本市の小中学校へピザ焼きの体験授業を提供することで、地域社会と子どもたちの教育の向上に貢献したい、という想いがありました。しかし、自宅の庭に設置している石窯を使うとなれば、近隣の学校の生徒しか参加できません。そのため、どこにでも持ち運べる小型の「ミニピザ窯」の開発に至ったそうです。現在、桐原氏はNPO法人を立ち上げ、石窯の普及啓発活動を通して地産地消の推進や環境問題への対応、子どもたちへの教育活動に尽力しています。

こうした桐原氏の活動に感銘を受けた私は、「ミニピザ窯」を世の中へ広めるお手伝いをしたいと思い、量産体制や販売網の確立を目指すことになりました。

■サービスの特徴

「ミニピザ窯」は、ドーム型のユニークな形が特徴です。上部のドーム部に蓄熱材を使用し遠赤外線の効果を最大化することで、手軽に本格的なピザを焼き上げることができます。軽量で持ち運びが可能で、燃料が炭であるにも関わらず昇温までの時間が60分と短時間であるため、イベントやアウトドアで利用しやすいことも特徴です。一般的なレンガ製の石窯は昇温まで3時間はかかるので、それと比べてもかなりスピーディーに昇温できることが分かります。

また、現在ポータブル型で主流のピザ窯はほとんどが金属製ですが、蓄熱ができず直火でピザ生地を炙るタイプなので、生地の表面が焦げやすく煙が出るという弱点があります。「ミニピザ窯」は蓄熱性が高くふっくらとおいしく焼けますし、煙や炎が出ることもほとんどありません。移動可能なピザ窯で、上部に蓄熱ができるタイプの商品は、市場ではこの「ミニピザ窯」だけになります。さらに、一酸化炭素中毒や火傷に配慮された構造になっており、使用時の安心・安全も兼ね備えていますし、カラフルなデザインは老若男女、世代を問わず、高い支持を得ています。

■現状の課題

目下の課題は生産技術の確立です。「ミニピザ窯」は桐原氏の手によってすでに意匠登録、実用新案を取得し完成されているものですが、これを量産体制に持っていくとなると、また別の技術が必要になります。私は会社員時代に、チョコレートやキャラメルなどの生産工場の運営にも携わっていたので、試作から量産化への道が容易でないことは身に染みて感じています。そこで、2023年12月に量産できる場所に本社を移転しました。

市場に展開していくためには、スピーディーに大量生産できる技術と体制を整え、コストを下げる手順を考えなければいけません。そのために、今さまざまな方法を試しています。3Dプリンタでいくつものプラスチック型を製作したり、タイルや接着剤の貼り方などを工夫したりしながら試行錯誤を繰り返し、試作を重ね、大量生産の目処が立ちました。

「ミニピザ窯」に興味を持って下さる方、欲しいと欲して下さる方は多く、販売がスタートすれば売れる製品になる自信はあります。高い品質を保ちながら量産化できる体制をつくるのが、今後の社会実装に向けた鍵になりそうです。

■今後の展開

まずはブランド名や梱包の方法、セット内容などを決定し、試作品の製作とモニターへの提供をスタートします。合わせてYouTubeやSNSなどによるプロモーション活動も行っていきます。量産のタイミングでクラウドファンディングを実施し、Webを使った販売や直販を開始する予定です。

また、社会実装と合わせて実現したいと考えている、もう一つの目標があります。それは「ミニピザ窯」を使ったイベント活動です。子どもたちや親子を対象に、SDGsや食育を推進できるようなイベントを、川崎市内のどこかで開催することを目指しています。

今、子どもたちが自然と触れ合う機会が減っています。自分で火をつけたり、炭をおこしたりしたことがなく、本物の火を見たことがない子どももさえないと聞いています。そういった子どもたちにピザ焼き体験の場を提供し、火に親しみ、その扱い方や環境問題について考える機会にして欲しいのです。自分の手でピザの生地をこねて、野菜を乗せて焼き、みんなでおいしく食べるという経験は、未来を育む子どもたちに大切なものを残してくれるでしょう。開発者の桐原氏がこの「ミニピザ窯」を開発するに至った「地域社会の子どもたちへの健全育成活動に貢献したい」という想いを、ぜひ川崎市でも実現できたらと思っています。

また将来的には地域行政とタイアップした孤独老人達へのコミュニケーションの場の提供や災害時の救援活動の補助エネルギー利用等へと幅広く活動を拡大していきたいと考えています。

■エントリーを検討中の方へ一言

一次審査を経て、審査委員から数多くの貴重なアドバイスをいただきました。これらのアドバイスは重要で示唆に富んでおり、私のプレゼンテーションを次のステージへと引き上げてくれました。

私がオーディションへの参加を検討している方々に伝えたいことは、審査委員やほかの参加者からのアドバイスを謙虚に聞くことの重要性です。自分のアイデアに自信を持つことは大切ですが、外部からのフィードバックを受け入れることで、もっとより良い形に練り上げることができます。また、ビジネスには新規性だけでなく、社会貢献性や安全性も重要です。収益も大切ですが、ビジネスの一番の目的ではありません。重要なことは、自分のアイデアでどれだけ社会に貢献できるか、という点ではないでしょうか。

会社名：株式会社ロビーム

住所：〒212-0052

川崎市幸区古市場2-121-15

電話番号：☎044-589-8314

ホームページ：https://www.robeam.co.jp/