

長期目標「売上高1兆円、店舗数500店舗」に向けて 埼玉県内3カ所の自社工場で総菜開発を強化する

株式会社ヤオコー 様 「ヤオコー熊谷デリカ・生鮮センター」(埼玉県熊谷市)

埼玉県を中心に関東の1都6県に、グループ店舗を含む192店(2022年3月現在)のスーパーマーケットを展開されているヤオコー様は、長期目標「売上高1兆円、店舗数500店舗」へ向けて体制強化を図っています。

その中でも、埼玉県内3カ所(東松山第一、同第二、熊谷)に自社センターを有し、内製化により商品力の強化、生産量の拡大を進める総菜は、同社様の大きな強みになっています。



▲「ヤオコー熊谷デリカ・生鮮センター」全景



▲出荷待機庫



▲出荷仕分・保管室(低風速冷却器)を導入



▲3階冷凍庫



▲アソート室(麺の製造ライン)



◀精肉作業室



▶作業服乾燥室▶

物流センターを隣接させ、鮮度管理と出荷作業の効率化を進める

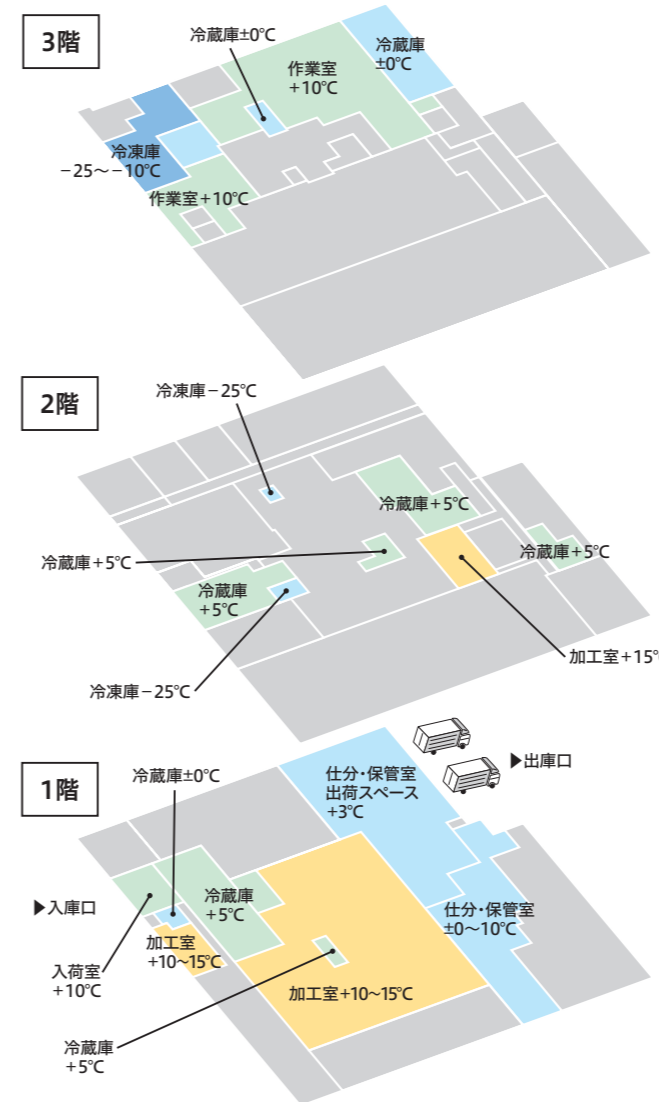
熊谷デリカ・生鮮センターでは、ヤオコー様の総菜づくりのいっそうの強化を図るため、それまでの東松山第一・第二センターで行っていた製造ラインの一部を移管するかたちで運用をされています。BCP(事業継続計画)の観点から、現在も部分的に重なっている業務もありますが、主に同センターでは、精肉部門はひき肉や鶏肉等、鮮魚部門ではつま等、青果部門では袋野菜、カット野菜、薬味等の加工処理、デリカ(総菜)部門については麺類等のセットアップを行っています。

また、センター内にはカフェテラスを併設した社員食堂、敷地内には託児所が設けられており、従業員の方たちへの働く環境にも配慮がなされています。

ヤオコー様の場合、自社センターで最終工程まで加工する商品(総菜)はごく一部にとどまっています。店舗作業の軽減を第一に考えれば、センター内ですべての加工を終えるほうが、その効果は大きくなりますが、お客様にできたてのおいしさを提供するため、最終工程を店舗内で行うことが徹底されています。

この熊谷デリカ・生鮮センターは、熊谷物流センターに隣接して建設されました。各店舗への商品の出荷作業を効率よく進めるのと同時に、商品ごとの万全な適温管理を通して鮮度を保つことに重きを置いているためです。

弊社エンジニアリング部門では、冷凍冷蔵庫設備作業現場と商品に優しい低風速ユニットクーラー、ソックダクト、センサムセイバー集中監視システム、ドックシェルターなどトータルでお手伝いさせていただきました。



▲冷凍・冷蔵庫の集中監視システム(センサムセイバープレミアムII)

■施設概要

所在地	埼玉県熊谷市千代703-1
稼働年月	2021年10月1日
敷地面積	88,762㎡(26,851坪)
建物面積	5,849㎡(1,769坪)
1階 冷蔵エリア	2,699㎡(816坪)
2階 冷凍エリア	41㎡(12坪)
2階 冷蔵エリア	845㎡(256坪)
3階 冷蔵エリア	1,343㎡(406坪)
3階 冷凍エリア	205㎡(62坪)
納入設備	冷凍冷蔵庫規模 1,552坪 (冷蔵庫:74坪・冷蔵機:1,478坪) 集中監視システム (センサムセイバープレミアムII×2台) 一体空冷式スクロール冷凍機×48台 (414馬力) 冷却器×98台 (内ソックダクト対応36台) ドックシェルター×10台、 電動防熱扉×64面