

各位

**徹底した温度管理で商品鮮度を向上、開店時の品揃えも充実
遠鉄ストア プロセスセンター10月24日(水)より稼働開始**

株式会社遠鉄ストア(本社:浜松市中区佐鳴台4丁目16-10、社長:宮田洋)では、浜松市浜北区に新たにプロセスセンターを立ち上げ、10月24日(水)から一部店舗への出荷をスタートします。

プロセスセンターとは、これまで各店舗にて行われていた生鮮食品(精肉、鮮魚、惣菜)の仕入れ、加工を集中して行う拠点です。食品製造工場の運営は、遠鉄グループとしても初めての取組みです。

センター稼働開始により一貫した衛生管理、温度管理、集中加工の仕組みが構築され、商品の鮮度向上、開店時の品揃え充実が可能となります。

詳細は下記の通りとなりますので、是非ご案内方、お取り計らいの程、宜しくお願い申し上げます。

記

1. 概要

住所	浜松市浜北区高菌 1068-1
建物構造	鉄骨造 2階建て
規模	1,490坪 (1階:1,101坪、2階389坪)
従業員数	191名
総投資額	約16億円 (建物内装12億円、生産加工機器類4億円) ※浜名梱包輸送(株)投資の建物金額は除く
製造量 (1日当たり)	精肉 37,000パック、鮮魚 16,000パック 惣菜 10,000パック、炊飯 2.4t
製造予定商品	・精肉 牛肉・豚肉・鶏肉のパック商品、挽肉、味付肉 ・鮮魚 刺身、切身、鮭鱒、海藻類、塩干物 ・惣菜 米飯(白飯、おにぎり、いなり寿司他) 惣菜類(焼魚、煮魚、サラダ小分け商品、揚物パン粉付け)
供給先	遠鉄ストア全32店舗へ供給 (全店供給開始は1月を予定)

2. センター設立目的

- ・原料入荷～製造～出荷～納品までの一貫した温度管理(生鮮品8℃以下)
- ・店舗開店前の完成品納品による、開店時品揃えの充実
- ・センター集中生産による、商品の出来栄統一、規格の標準化
- ・店舗での製造業務削減による社員の働き方改善

【参考】

