

武蔵野、京都に食品新工場

50億円投資 セブンイレブン向け

セブンイレブンが販売する弁当やおにぎり、調理麺などを生産する武蔵野(埼玉県朝霞市、高橋信孝社長)は京都府に50億円を投じて新工場を建設する。11月に稼働させ、調理麺や総菜などを生産する。麺の生産能力は従来に比べ4割増になる。セブンイレブンの店舗拡大やプライベートブランド(PB)自主企画)商品の拡充に合わせ、生産能力を高めて需要を取り込む。

調理麺やグラタン生産

新たに建設するのは武蔵野京都工場(京都府八幡市)。3階建てで延べ床面積は1万6000平方メートル、従業員は300人。うどんやそばなど調理麺と、セ氏10度以下の冷蔵温度帯で管理する総菜やグラタンなどチルド商品を製造する。

これまで埼玉麺工場(埼玉県川越市)や関連会社などで手掛けていた麺の生産能力は1日当たり24万食だった。新工場の稼働で1日34万食と約4割引き上げる。

セブンイレブン・ジャパンは出店を増やすとともに、利益率の高いPB商品の拡充を進める。主婦や高齢者らコンビニの利用者が増えているためだ。2014年2月期に1500店以上を出店

し、3期連続で出店数が過去最高を更新する見通し。店舗売上高に占めるPB比率は現在の8・5%から今期末には12・13%に引き上げる計画だ。

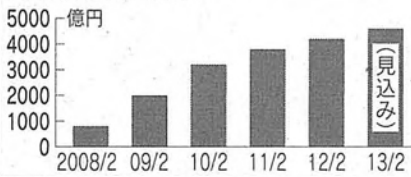
セブンイレブンの店舗増に合わせ、武蔵野も生産能力を増強し需要に応える。これまでは関東圏が主体だったため「関西圏も強化する」(高橋社長)。

京都工場では調理麺以外に、総菜やサラダのほか、武蔵野として初めてグラタンやドリアを生産する。「廃棄ロスが少なくて済む」チルド商品を拡充する(高橋社長)考えた。



京都の工場ではグラタンやドリアを初めて生産する(埼玉麺工場)

セブンイレブンのPB商品の売上高は右肩上がりだ



これまで埼玉麺工場

武蔵野は生産する全食品がセブンイレブン向け。京都工場の売り上げは14年3月期に50億円を計画する。武蔵野の売上高は13年3月期で前期比9%増の900億円の見通しだ。