

武蔵野は12日、静岡県袋井市に、県内のセブンイレブン600店に米飯を中心として供給する東海工場を同社16番目の工場として竣工した。関係者の工場見学後に行われた竣工式で、安田信行社長は「09年にデリカ静岡の工場を譲り受け、子会社の武蔵野フーズで5年間商品供給を行ってきた。同じ袋井市に武蔵野として新工場の竣工となった。静岡地区においても今後とも出店が計画されているので、他のデパートメーカーとともに静岡市場に貢献したい」と、ハー

来賓として、鎌田靖セブンの工場による生産で供給している。武蔵野さんには差別化商品を作って価値訴求する強い信念を持つ。鎌田商品本部長の心配は、

「セブンイレブンはかつてない出店を計画している。新工場は敷地面積5800坪、2階建てで、1階の製造部分は2000坪、2階の事務所・福利厚生部分は400坪。製造が1階に集中しているため、衛生的にも効率的にも動線の良い工場となっている。」

術面では炊飯釜に炭素素材を練り込んで遠赤外線効果によってご飯に甘味が増してふっくらと炊き上がる炊飯ラインを導入し、ご飯のおいしさを追求した。1日の炊飯量は最大約28・5tで、1釜当たりの炊き上がり量が17kgと従来の炊飯釜より多く、効率の高いラインとなっている。同社独自のホット成型冷却システムもさらに進化させた。フリードイフェンスへの取組みとしてはカメラ50台、最新ICを駆使した入退室管理も導入し、東海工場から差別化したおいしさと安全・安心な商品を提供していく。

新技術導入の東海工場竣工

武蔵野 差別化商品作りに挑戦

ド・ソフトの両面で技術革新を導入した工場から安全・安心でおいしい商品を届けたいと抱負を語った。



安田 信行社長



鎌田 靖取締役



安田 定明会長

イレブンで昨年大ヒットした金の食パンもグループによるものである。4月から消費増税には価値訴求商品で挑む」と今後のセブンイレブンの方針にも触れて

われわれデパートメーカーの商品供給が間に合うかというのではないかと思っ

製造アイテムは従来の温度帯商品に加え、チルド弁当、チルド温度帯の商品を供給できる設備を備え、技

(福島厚子)