

2015年(平成27年)2月6日(金曜日)



武蔵野H D

セブーンイレブン・ジャパン向けに弁当や総菜を供給する武蔵野ホールディングス(HD)は埼玉県朝霞市に研究開発拠点を新設する。同市内の旧工場などに分散していた商品開発機能や人員を集約。市場動向や原材料の調達ルートなどの情報を一元管理し、商品開発力の強化につなげる。

新たな研究開発拠点「R&Dセンター」は敷地面積が約1万600平方メートル、3階建ての建物の延べ床面積は約2200平方メートル。1億数千円を投じ、研究開発に必要な調理設備などを導入する。6日に本格稼働する。

旧朝霞工場の敷地や建物を有効活用する(朝霞市)

総菜、調査から開発まで

朝霞に研究拠点 コンビニ商品力強化

旧埼玉工場(同市)などに分散していた開発担当者約60人をR&Dセンターに集約。営業部門の人員の一部も移管し、百数十人規模の体制にする。弁当や総菜、おにぎり、サンドイッチなどの開発を進める。

武蔵野HDグループは昨年6月、旧朝霞工場(同市)と旧埼玉工場を統合し、近隣に新埼玉工場(同市)を稼働させた。これによって空いた旧朝霞工場の敷地や建物を有効活用し、R&Dセンターを設ける。同社グループは現在、宮城県や大阪府にも工場を持つが、他工場の研究開発機能は現状を維持する。

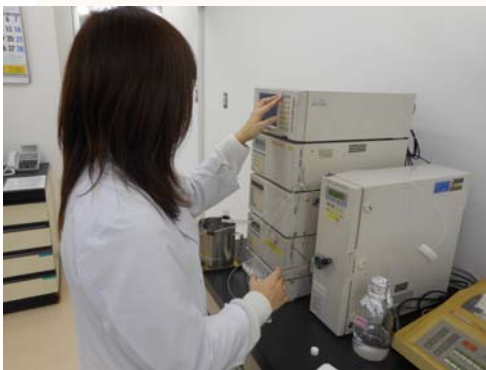
同社グループが1年間に投入する新商品は約300品目になる。R&Dセンターに商品開発機能や人員を集約することで、開発担当者の意思疎通をより円滑にすると

もに、市場動向や原材料の調達ルートなどに関する情報の共有を進める。これにより、品質や価格競争力に優れた商品開発につなげる。

同社グループはセブーン&アイ・ホールディングスの「プライベートブランド(PB)自主企画」商品の食パン「セブンゴールド 金の食パン」を開発するなど、商品開発力

約1800億円を見込みに定評がある。コンビニエンストア向けおにぎりの定番食材「ツナマヨ」を生み出したことでも知られる。2015年3月期のグループ売上高は

【R&Dセンター—理化学実験室】



【HPLC(高速液体クロマトグラフィ)】
イノシン酸、K値などの分析に使用



【ケルダールシステム—式】
たんぱく質の分析に使用



【テンシプレッサー】食品の食感、硬さなどの分析に使用