

食品業界を中心にホットな話題をお届けします

CREO SCOPE

クレオスコープ

2013年秋号

このクレオスコープは、食品業界を中心に注目の出来事や最新の動向、話題の企業の取り組みなど、業界でホットな話題を提供します。

美感、衛生、環境の視点から弊社のユーザー様や提案もご紹介していきます。

※記事は、株式会社商業界が編集・製作を行っています。

今号のテーマ



秋号では10月20日に稼働を始める「オークワ東海食品センター」様を紹介します。東海圏で売上高1000億円を実現させるための物流インフラの構造と導入されている機器を紹介します。

株式会社クレオの製品とサービス



ハード

圧倒的な実績の洗浄機&洗剤

ソフト

洗浄を極める方法論

メンテナンス

最適な洗浄維持へのサポート体制

1978年の創立以来、一貫して食品工場の衛生に携わって参りました。食品加工業の各業界で、圧倒的なシェアと豊富な経験をベースに、お客様のニーズにお応えするハード（洗浄機、洗浄剤）と洗浄（美感・衛生）課題を解決するサニテーションソフト（方法論）を提供しております。

さらにそれを維持していくためには、常にお客様の実情をよく把握し、問題の提起と対策を行う体制が必要です。クレオではこのためのメンテナンス体制を整えています。

お問い合わせ先

株式会社クレオ 営業開発部

東京都中央区八丁堀3-19-9 ジオ八丁堀

☎ 03-3553-1900

🌐 www.a-creo.co.jp

ホームページが新しくなりました。

弊社のサービスがどのような形でお客様のお役に立てるか、分かりやすくご紹介しております。

新しいクレオのホームページにお越しく下さい。

美感、衛生、環境の
株式会社 **クレオ**

オークワ東海食品センター

「東海圏・1000億円」態勢実現に向けた物流インフラが完成

和歌山を拠点に、近畿・東海の1府8県へスーパーマーケットを中心とした店舗展開を進めるオークワ。

2007年に愛知県で第1号店を出店後、岐阜、愛知、静岡など東海圏への新規出店に加速がついた。同社の中長期計画では、東海圏における売上高1000億円を目標に掲げ、達成に向けた整備が進められている。

その一手として新設されたのが、オークワ東海食品センターである。

「従来、通過型機能しかなかった東海圏において、物流機能の向上とコスト削減、店舗のローコスト運営の支援を実現するため、物流網の再構築を行う必要があった。センター開設により、さらなる東海圏の新規出店の拡大を図る」と、同社・代表

取締役社長兼COO兼営業本部長の神吉康成氏。

施設は常温棟、低温棟、駐車場で構成。常温棟でドライ物流を、低温棟ではPC・チルドなどの食品加工を行う。配送機能は、東海地区にある店舗への納品機能と、三重県関市にある関流通センターへの横持ち機能の2つの役割を担う。

作業効率の向上を図り10年後44億円の改善目標

センターの立地は、愛知県春日井市にある明知東工業団地内。高速道路・中央道の小牧インターを経由し、供給する店舗へは3時間以内での配送が可能となる。配送店舗数は最大でドライ125、PC100、チル

オークワ東海食品センターの概要

所在地／愛知県春日井市明知町 字頓明1514-88、明知東工業団地内
敷地面積／5万5200㎡(1万6698坪)
建築面積／2万343㎡(6153坪)
建物構造／常温棟 鉄骨鉄筋コンクリート造3階建て(高さ23.3m)
低温棟 鉄骨造2階建て(高さ13.9m)
駐車場 鉄骨造5階建て(高さ19.8m)排水処理施設
鉄筋コンクリート造2階建て(高さ7.6m)
稼働日／2013年10月20日



フリーライター 町田雅子



ド100店舗への出荷能力を持ち、稼働時にはドライ77、PC35、チルド35店舗をカバーする。稼働後は、10年後を目標に配送店舗数を18店舗増加することを計画。現在東海圏での店舗数は35だが、10年後には少なくとも18店舗を新規出店することを

示唆している。

センターの総取扱高は380億円。その内訳は、食品(在庫型165億、通過型22億)、衣料12億、住居30億、畜産PC42億、水産PC18億、日配經由65億、自社食品工場商品經由26億円となっている。「センターを稼



チルド入庫バスでは、標準クレート、自社クレートを大量に洗浄する洗浄脱水ラインを導入。高い生産性と省エネ、省水での環境の保全を図る。

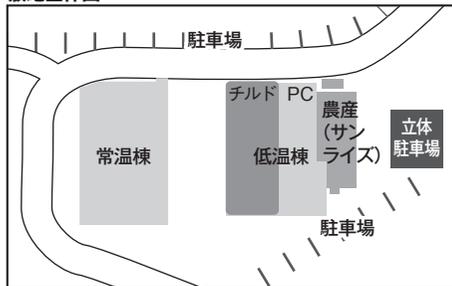


畜産加工室では、精肉の高速連続スライサーや自動折り並べスライサーなどの各種自動機器を投入、作業負担を軽減する。



1階に設置されたケース仕分けソーター。ソーター投入商品のピッキングラベルとITFコードを照合して仕分けされ、カテゴリ別・店別の積み分けが可能になる。

敷地全体図



働することによって、作業効率を上げ各部門のコストダウンを図る。その経済効果として、10年後に44億円の改善を目標にする」(神吉社長)。

具体的削減項目と削減金額については図表③の通り。センター化に

よる店舗の人員費が削減の主項目となるが、特にセンターでの生鮮三品門別では競合店を意識しながら、カテゴリ別に対応することを前提に、畜産部門は売上げ全体の50〜100

%、水産部門は40%に設定している。畜産のバックルームについては、3分の1に削減できると予想。その分を売場にして、販売坪数の増加を狙う。店舗における労働生産性の改善によって、販売管理費を低減し、労働分配率の3%改善を目標とする。

残りの収益は顧客に還元する予定だ。センターのランニングコストは、初年度に20億円を要するものの、経常利益率1%以内で抑制される。センターフィーは既存センターと同様に吸収し、3年後の黒字化を目指す。

コストと作業を軽減 効率的な物流を構築

では各棟の機能について紹介しよう。常温棟はドライの在庫・通過機能を担い、入荷、ピッキング、照合、保管、出荷にいたる工程を行う。

在庫型は、定番の食品・菓子、ビール、ギフトなどのアイテムを取り扱う。DC業務別の機能は、①入荷・入庫・補充、②ケース出荷、③小分け倉庫に大別される。

入荷・入庫・補充の場合、1階の

入荷バスで各アイテムの入荷検品、2階でケース倉庫として入庫作業と商品補充(棚入れ)作業が行われる。3階では小分け倉庫として、入庫作業と開封・棚入れ作業が行われ、商品が保管される。

出荷の場合、管理・鮮度管理を行った上で、ケースマテハン店別仕分けと、カテゴリ別に商品をカートラックへ積み込み、センターが管轄する店舗へと出荷される。

通過型での取扱アイテムは、特売の食品菓子、ギフト(店売り分)、酒米、衣料、住居関連、用度品。入荷検品、ソーターによる総量店別仕分けとハンディ総量店別仕分けを行い、三重県・関市にある関流通センターへと横持ち納品される。

効率的な物流プロセスを構築するための各種設備も充実。パレット自動倉庫や垂直搬送機、ケースピッキングライン、オリコン仕分けソーターなど最新の設備が置かれている。

また、在庫、作業状況をリアルタイムで確認し、計数管理を徹底する物流システムを確立し、高精度、口

生産性と安全性を重視した食品センター

ーコストオペレーションを実現する。ケース仕分けソーターとマルチピッキングカート導入でカテゴリー出荷を可能にして、店舗オペレーションの改善を図ることもひとつの狙いだ。

低温棟では、PC・チルドなどの食品加工を行う。店舗が売りに集中できる物流サービスを共同で推進することをコンセプトに、入荷・荷卸しから検品、ライン搬送、店別仕分

け、出荷ステージングが整備される。機能としては、流通コストと店舗作業の無駄をなくし、生産性を高めた物流センターとしての役割を担う。生産効率への取り組みとしては2つ。1つは畜産PC3便の納品対応について、発注締切時間を当日11時に設定し、当日17時までに店舗へ到着させる。対象となるのは、夕刻に品切れが厳禁となるアイテムで、リードタイムの短縮を図るとともに、店舗では夕刻の品揃えが充実し、品切れへの対応が可能になる。

もう1つは、各種機器やシステム導入による生産効率の向上。PC専用機器の導入で作業が自動化され、作業管理による人件費の削減が進んだ。併せて生産管理システムの導入による生産指示と工程、仕入れ在庫管理の一元化が図られている。農産加工については、グループ会社の(株)サンライズが運営する。低温棟の設備面で特に留意した点は、商品鮮度と食品安全に対する取り組みだ。PC加工エリアでは、衛生区域内の管理や、入荷口、加工室の低温化

「地域での存続、継続がわれわれの社会的使命。センター稼働は大きなチャンスとなる」と神吉社長。オークワ東海食品センターの開設は、今後東海圏でのドミナント強化を進める決意表明の形でもある。

図表① 店舗納品カバー範囲

物流拠点	エリア	店舗数	ドライ 定番・特売 (食品・菓子)	PC・ チルド
東海食品 センター エリア店舗	三重	6	35	35
	愛知	16		
	岐阜	10		
	静岡	3		
	奈良	0		
	新店(2013)	0		
関センター エリア店舗への 横待ち分	三重	20	42	0
	愛知	0		
	岐阜	0		
	奈良	22		
東海食品センター合計			77	35

図表② 配送店舗数・将来計画

出荷区分	最大 出荷能力	開設年度 2013年	5年後 2018年	10年後 2023年
ドライ (関センターへの 店別横待ち含む)	125	77	85	95
PC	100	35	43	53
チルド	100	35	43	53

稼働10年後目標、配送店舗数は18店舗増を計画。

図表③ 東海食品センターによる各部門のコストダウン一覧

削減項目	スタート年度 10年累計 (千円)		部門
	削減金額	削減金額	
① 転送費、ストックポイント変更による配送費	15,909	200,000	物流
② センター化による店舗人件費削減	81,136	1,020,000	畜産
	32,614	410,000	水産
③ サンライズセンター化による店舗人件費削減	19,091	240,000	農産
④ 在庫型センターを含むマテハン機器の改善による	34,205	430,000	日記
店舗オペレーションコスト	171,818	2,160,000	食品・菓子
合計	354,773	4,460,000	

など品温管理を徹底。蒸気解凍機など、鮮度維持に向けた新規機器も多く導入されている。流通容器に関しても、標準クレート、PCや食肉での自社クレートを省エネ、省水の洗浄脱水システムで洗浄。より衛生的に商品を出荷できる。生産性と安全性の確保こそが、低温棟の特徴であり機能するところとなっている。施設を稼働するにあたって、環境保全の面でもさまざまな取り組みがなされている。常温棟の壁面に太陽光発電システムを導入、CO₂の排出を抑制する。また各設備について省エネ型のマルチ空調機や洗浄乾燥器、搬送システムなどを採用し、環境負荷の低減を図っている。さらに66㎡の排水処理施設を併設し、排水をよりクリーンにすることで、水環境の保全にも努めている。