

株式会社 いなげや

〒190-8517 東京都立川市栄町 6-1-1
社長室 広報 TEL 042-537-5031

2016年7月吉日

「いなげや武蔵村山プロセスセンター “精肉センター”」開設のお知らせ

2016年6月22日(水)、株式会社いなげや(本社/東京都立川市 代表取締役社長/成瀬直人)は、東京都武蔵村山市に「いなげや武蔵村山プロセスセンター」を開設いたしましたのでお知らせいたします。

1973年2月、同敷地内に精肉センターを開設し、これまで43年間精肉の加工された商品を店舗へ供給してまいりました。施設の経年劣化に伴い年々リスクが高まり、店舗数の増加に伴いキャパシティの問題も課題となっていました。一方で、製造機能の集中化が効率的な店舗運営に欠かせない機能であるとして、役割が改めて見直されていました。

『トータルコストの削減と品質の向上』

- ・新たなコールドチェーン体制
- ・センター老朽化への対応
- ・店舗オペレーションコストの削減
- ・新たな商品開発と商品供給体制の構築

本施設は、2007年より計画をはじめた成長戦略に向けた“新センター構想”の一環であり、引き続き店舗のサービスレベル向上に取り組んでまいります。



センター外観



豚肉スライス作業

【施設概要】

- ・名称 いなげや武蔵村山 精肉・惣菜プロセスセンター
- ・所在地 〒208-0023 東京都武蔵村山市伊奈平 2丁目 82-1
TEL 042-560-9993 FAX 042-560-7685
- ・規模 敷地面積 8,654 m²(約 2,618 坪)
延床面積 13,428 m²(約 4,062 坪)
- ・施設 1階 精肉プロセスセンター
2階 惣菜エリア (8月稼働予定)
3階 事務所、商品開発室、福利厚生施設など

【精肉プロセスセンター】

- ・主な機能 精肉(牛・豚・鶏など)スライス・カット加工商品等の製造・出荷
- ・その他機能 入荷口から作業室・出荷口までの高度な低温管理システム(コールドチェーン)
食品衛生等の入退室管理、施設内の管理カメラ等によるセキュリティシステム
品質保持、ノントレーを目的に真空包装機も導入 等々
- ・稼働開始日 2016年6月22日(水)