

2020年8月24日

## 本社流通センター建て替えのお知らせ

株式会社フジ・アグリフーズ（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：河野<sup>こうの</sup>俊之<sup>としゆき</sup>、以下「フジ・アグリフーズ」）は、8月1日（土）に「本社流通センター」の建て替えを完了し、施設の稼働を順次開始しています。9月より本格稼働いたしますので、その概要についてお知らせします。

フジ・アグリフーズは野菜や果物など青果物を取り扱う仲卸業を行っており、厳選して仕入れた新鮮な商品を株式会社フジや株式会社フジファミリーフーズをはじめ、松山市内の学校給食や飲食店に提供しています。

近年、生鮮食品の流通を取り巻く情勢は大きく変化しており、このたび、老朽化した旧本社流通センターを建て替えし、コールドチェーン体制の整備による品質の向上と、新規設備を用いた加工量増加による販売力強化を図ります。これにより、流通段階における品質の安定化や、生活スタイルの変化に伴う青果物の加工・小分け需要への対応、HACCPの義務化に伴う品質衛生管理のさらなる向上に取り組んでまいります。

今後も当社は、生産者の皆様に安心して青果物を託していただくための環境整備と、フジカンパニーズでの販売を通じて安全・安心で美味しい青果物を食卓へお届けし、健康で豊かな食生活の実現に努めてまいります。



## 【新本社流通センターの特徴について】

入荷から出荷までの定温品質保管と商品特性に応じた鮮度管理を行うため、冷蔵設備と気化式加湿器を整備しています。トラックバースにおいてもコールドチェーンが途切れないよう保冷車対応のドッグシェルターを完備しました。

また、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のもと、自動包装機（シュリンク包装・ピロー包装対応）を導入し、売上高拡大やロスの低減、コストの削減を図ります。さらに、バイオ式生ごみ処理機を導入し、環境負荷低減に向けた取り組みも行います。

## 【新本社流通センターにおけるコールドチェーンの確立について】

- ・商品特性に応じた温度管理（2℃～15℃）を実現。
- ・本社流通センターの出荷から店頭到着までにおける品温の安定化。
- ・気化式加湿器設置による、葉物野菜を中心とした鮮度維持の向上。
- ・H A C C Pの導入による安全性の向上。

## 【自動包装機の特徴について】

包装、値付け、検査作業を直線ラインにて自動化し、簡単な加工作業（野菜カットや袋詰め）の加工量を拡大することで、フジ店頭での加工作業量が削減することによるコストの削減や、開店時からの品揃え強化による販売力強化やコストの削減を図ります。

※自動包装機イメージ図



## ■ピロー包装機

包装フィルムからピロー(枕)状に成形しながら内容物を包み、両端を密封しカットする包装機です。長さや形にバラツキのある野菜を自動で計測、包装します。

＜ピロー包装機のメリット＞

- ・「気化式加湿」と「鮮度保持袋」との併用による、葉物野菜を中心とした鮮度維持。
- ・「ピロー包装」を行うことによる、店舗陳列時の冷気による葉先の乾燥、しおれ防止。



## ■シュリンク包装

ピロー包装機を通過後、シュリンクトンネルでフィルムを加熱し収縮させて、包装物に密着させます。

＜シュリンク包装のメリット＞

- ・密閉度の向上による青果物の乾燥防止、鮮度維持。
- ・保管、輸配送時のラップはがれの撲滅による鮮度維持。



### ※自動包装機 稼働スケジュール

- |          |                            |
|----------|----------------------------|
| 2020年 8月 | 愛媛県中予地区近隣のフジ店舗へ試験運用（納品）を開始 |
| 2020年 9月 | 愛媛県内全域のフジ店舗へ納品開始           |
| 2020年10月 | 四国内全域のフジ店舗へ納品開始            |

## 【バイオ式生ごみ処理機の特徴】

バイオ式生ごみ処理機は、生ごみを微生物の力で生分解処理します。環境にやさしい「運ばず・燃やさず・その場で処理」ができ、投入した生ごみは概ね24時間で分解処理されていきます。



## 【本社流通センター施設概要】

- 名 称：本社流通センター
- 所 在 地：愛媛県松山市久万ノ台384番地1（松山市中央卸売市場正門前）
- 電 話 番 号：（089）－924－2152
- 延床面積：1階 2,435.87㎡  
2階 2,067.77㎡  
合計 4,503.64㎡

以 上