

～ 第2次産業としての製造加工業務 ～ 関西バックキッチンが5月1日より稼動開始

チムニーは6次産業企業として、サプライチェーンからバリューチェーンへ移行。お客様に愛される店づくりのため、価値ある新鮮食材の提供に邁進しております。

6次産業の3つの産業のうち、漁業権・買参権の取得など1次産業への進出、日本一の水産居酒屋を目指して日本全国に店舗展開する3次産業、その中間で、大きな役割を果たすのが2次産業として存在する製造加工部門のバックキッチンです。

従来バックキッチンは東京都墨田区に1ヶ所でしたが、大阪に新設。5月1日より稼動開始。関西・中部エリア店舗をバックアップ。秋には、新物流センター(さいたま市緑区に計画中)内にも新設し店舗へのバックアップ体制を更に強化していきます。

◆関西バックキッチン詳細

名称:魚鮮水産関西事業所 (関西バックキッチン)

所在:大阪府大阪市西淀川区

建坪:40坪×2フロア

◆設立目的

①関西・中部エリアのバックアップ体制強化による商品品質の向上

②調達品質の向上と店舗コストの軽減

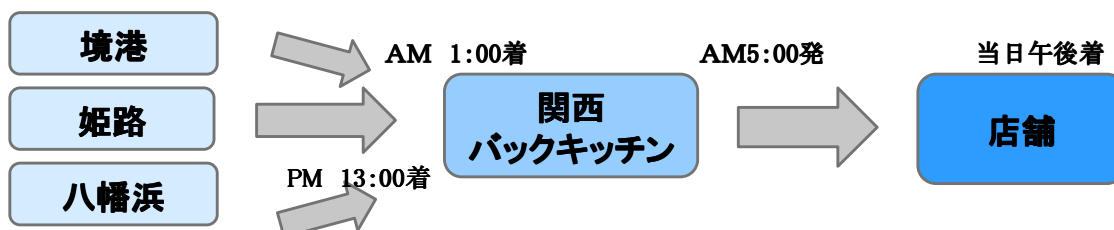
調達の集約を行うことで仕入れ品質の更なる向上

鮮魚の一次加工を行うことで、店舗効率をアップ

具体的には、

①複数産地からの鮮魚の直接仕入れを集約化する役割を担う。複数の魚港からの直送鮮魚を店舗の希望により鮮魚BOXに仕立てる。「チムニー内での卸売市場」の役割を果たす。1.境港 2.姫路 3.八幡浜 など各魚港からの魚介類直接仕入れの集約機能。八幡浜を中心とした愛媛・徳島の四国・瀬戸内ブランドに加え、境港・姫路など山陰日本海ブランドの仕入れを集約して行う。

【各魚港からの調達スケジュール事例】



②マグロの解体や仕分け・検品を行うことで、店舗サイズに合わせて供給。

③干物・練り物の製造加工

◆スタート時点の現状稼動状況

八幡浜の鮮魚ボックスが7日より店舗納品開始。鮮魚以外は、イワシ・シラスの店舗用の仕分けが開始。9日よりランチ商材が稼動。来週には、キハダマグロの仕分け・検品が稼動予定。

以上のようにバックキッチンとは、手のかかる食材の下ごしらえ・仕込み作業を行う当社独自の機能です。食材の調理はあくまでも店舗で、お客様が召し上がる直前に調理し、出来たてのものをご提供しております。

