

～ 第2次産業としての製造加工業務 ～ バックキッチンと新物流センター

チムニーは6次産業企業として、お客様に喜んでいただける商品力とサービス力の両輪を日々磨き上げ、価値あるものをご提供し愛される店づくり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・買參權を取得するなど1次産業への進出と、日本一の水産居酒屋を目指すべく日本全国に店舗展開する3次産業の更なる拡大の中間で、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。



バックキッチンとは、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。そのために、手のかかる食材の下準備をバックキッチンで一括して手作業で行うことにより、商品の品質向上と、店舗作業効率アップの効果をあげております。

具体的には、

- ①魚の下処理や加工を行うことで、鮮度の追求、品質安定、および廃棄ロス低減によるコスト削減などが可能
 - ②店舗内厨房と大型設備のそれぞれの良いところを両方持ち合わせることにより、店舗オペレーションを簡略化し、店舗での作業低減、保有在庫の削減が可能
 - ③生マグロ・刺身商材などの選別機能
 - ④オリジナルの商品作り・新しいメニュー作り
- です。また、新人研修・キャリア研修・マネージャー研修など技術トレーニングの場として、技術レベルアップの場としても活躍しております。

現在バックキッチンは東京都墨田区に1ヶ所稼働ですが、今年秋には、新物流センター(さいたま市緑区に計画中)内に新設し、また大阪にも設立予定。能力を増強し、店舗へのバックアップ体制を強化していきます。

チムニーは、1次産業・2次産業・3次産業の複合企業として、これからもお客様に鮮度の高い商品と心のおもてなしをお届けする為に、深化・進展してまいります。

バックキッチンの内部ご紹介

魚加工エリア:下処理加工

- 内蔵処理などを一括で行うことにより、安定した商品をお客様に提供可能
- 刺し身商材として、各地漁港より入荷した魚の切りつけ
- マグロ・鮮魚の解体を行い、必要な部位・必要な量を店舗へ



魚加工エリア:干物商材の製造

- 1次産業進出のメリットを活かし、大漁に水揚げされた魚を活用し干物商材を製造
- 1日に700尾以上を、原料から製品まで一貫した作業が可能



惣菜部門

①ピザ商品類 4アイテムの製造

- 食品加工設備を有し集中加工することで、スケールメリットを活かして原料を仕入れ、オリジナル商品を製造

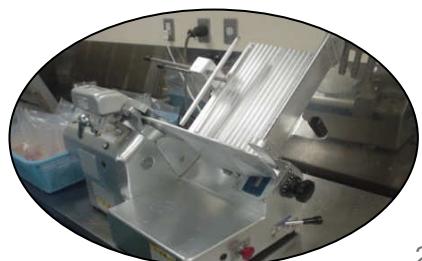


②鶏の唐揚げ下処理 (原料処理20トン / 月)

- 店舗での揚げ時間が均一になるように下処理実施
- 店舗での仕込み作業の削減へ

③牛肉のスライスや、しらす等の立替作業

- チムニーの「調理オペレーション規格」に合わせた商品の加工



ランチ商材の製造

■ 在庫保有スペースの確保できない店舗に対するランチ食材等の製造と配達機能

- 鳥モモ味噌漬け
- 豚肉味噌漬け
- 豚肉生姜焼きセット
- とりの唐揚げ
- などの食材の製造



品質管理部門

■ 品質管理部門を設置し、安全安品の強化

- ①定期的な加工場内の衛生検査 ②商品の微生物検査
- ③品質規格書の作成 ④作業員への衛生指導
- ⑤取引先の衛生検査

■ 一般より厳しい独自の衛生基準に基づき運営

■ 安全・安心の確保のためのラボ施設

- クリーンベンチ
- フランキ
- オートレクープ
- 乾熱滅菌器



により、一般生菌・サルモネラ菌・大腸菌群などの微生物検査に合格した商品のみ出荷

新物流センターについて

新物流センター設立にあわせ、バックキッチン機能を併設予定

- 今年9月末にさいたま市緑区に設立を予定
- 新センター内の2階にバックキッチンを新設予定
- 今後の出店計画における店舗増に対応
- 保管温度帯拡大により対応メニューの多様化と、鮮魚の流通経路の拡大を計画



新物流センター外観予定図