

2019年7月2日

7/8（月）稼働開始

鮮魚プロセスセンター新設のお知らせ

株式会社フジ（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長 兼 COO：山口 普^{やまぐち ひろし}）は、「鮮魚プロセスセンター」を新設し、2019年7月8日（月）に稼働を開始いたしますので、その概要についてお知らせします。



近年、小売業を取り巻く環境は刻々と変化しており、お客様のニーズは多様化し、業態を超えた競争も激しくなっています。そのような中、フジでは、中核事業と位置づけるスーパーマーケット事業において生鮮部門の差別化に注力しており、2019年度から2020年度にかけて、順次センター機能の整備・拡大に取り組んでいます。

このたび新設する鮮魚プロセスセンターは、鮮魚部門における主要なカテゴリ（生魚、刺身、寿司、魚惣菜、塩干商品など）を加工できる機能を備えており、鮮魚部門全体の品揃えの充実が可能となります。また特にニーズが高まっている半調理品などの簡便・即食対応商品の開発強化を図り、お客様のニーズに応じた付加価値の高い商品の提供を目指します。さらに、建物・敷地内では「四国活魚センター」「四国生鮮センター」「四国フローズンセンター」の運営も行っており、このたび新設した鮮魚プロセスセンターの稼働と併せ、効率的で質の高いコールドチェーンを実現し、より鮮度の高い商品をお届けできるようになります。

フジは今後もお客様満足度のさらなる向上、および店舗の効率的な運用を図り、地域の皆様により良い商品・サービスをご提供してまいります。

【鮮魚プロセスセンター 新設の目的・効果】

- お客様ニーズに応じた商品の開発と品揃えの充実
- 品質管理力の向上
- 店頭サービスレベルの向上
- 人材育成と労働力の効率的活用

【鮮魚プロセスセンターの特徴】

- 市場近隣に位置し、当日仕入れた魚介類を用いた鮮度の高い商品の当日配送が可能
(愛媛県内店舗)
- 生産性と品質の向上を図るため最新の加工機器を導入
フードロス削減につながる「ガス置換包装機」など

【施設概要】

- 名 称：鮮魚プロセスセンター
所 在 地：愛媛県松山市大可賀3丁目1461-3
(株式会社ムロオ第2センター内)
延床面積：1,400㎡
投 資 額：約2億円

【アクセス】



(広域図)



(周辺図)

フジ四国フローズンセンター



鮮魚プロセスセンター
四国活魚センター
四国生鮮センター

(ご参考)

※四国活魚センター

市場で仕入れた魚介類の仕分け

2019年6月に、鮮魚プロセスセンターと同じ建物内に移転新設

※四国フローズンセンター

冷凍魚介類や水産加工品、冷凍食品等の保管、配送

※四国生鮮センター

鮮魚、精肉、青果、惣菜商品を各店舗ごとに仕分け、配送

2019年4月に、鮮魚プロセスセンターと同じ建物内に移転新設

以上