FoodNavigation http://www.foodnavigation.com

2024年01月21日 NO.FNJ2024一試読版

Provided By Food Navigation Japan

「マルエツ草加デリカセンター」開設

~米飯、調味料、原料加工品等を製造~



マルエツは、埼玉県草加市に同社初となるデリカの製造・加工を行う「マルエツ草加デリカセンター」を開設する。

同社は、「安全でおいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献します。」という経営理念のもと、2023年度を初年度とする3ヵ年中期経営計画を策定し、「商品の改革」「生産性の改革」「OMOへの改革」に取り組んでいる。特に「商品の改革」を戦略の軸とし、価値あるオリジナル商品の開発や品揃えの拡大を進めている。

そのような中、同デリカセンターの開設により、 デリカの商品力をさらに強化し、これまで以上に美味しい商品の提供と品揃えの拡充を図っていく。そ して、利用客に自信をもってすすめられる、マルエ ツならではの商品が豊富に並び、利用客が楽しく選 べる惣菜売場の実現を目指す。

■デリカセンター開設の目的

1. オリジナル商品の開発

消費者のニーズに沿った商品の開発を行うととも に、料理専門家の知見も取り入れ、素材や調理法 にこだわった、専門店にも負けない「おいしい商 品」の開発、製造、供給する。

2. 店舗従業員の調理作業の軽減と店舗競争力強化

一次加工をセンターで実施することにより店舗作業を軽減し、働きやすい作業環境づくりを推進。 あわせて、店内でしかできない作業に集中することにより、出来立てでおいしい商品を提供する。

3. グループ企業への商品供給

マルエツ全店舗に加え、U.S.M.H グループのカス ミやマックスバリュ関東、計 500 店舗強への供 給する。

■デリカセンター概要

施設名称:マルエツ草加デリカセンター

運営会社:株式会社マルエツフレッシュフーズ

(マルエツ 100%子会社)

代 表:代表取締役社長 川田 猛敏

住 所:埼玉県草加市柿木町宝 1338-11

建物構造:鉄骨造(S造)2階建

延床面積:第1工場:5,911㎡ (1,788坪)

第 2 工場:6,294 ㎡(1,904 坪)

合計: 12,205㎡ (3,692 坪)

供給商品:米飯をはじめとした弁当類、調味料、

原料加工品等

供給店舗:マルエツ全店および U.S.M.H グループの

カスミ、マックスバリュ関東店舗

稼動開始日: 2024年3月上旬予定

1

マルエツ

「昭和学院短期大学と考えた弁当 第3弾」

→ ルエツは、産学連携による取り組みとして、 昨年より食のスペシャリストを目指す昭和学院短期大学(千葉県市川市)へルスケア栄養学科の学生と、栄養バランスに配慮した弁当を企画・開発し、今期は第1弾、第2弾として計4品を販売。今回、今期第3弾の商品として「テリヤキソースの豆腐ハンバーグ弁当」「さつまいもと豚バラ肉の甘辛和風弁当」の2品を、1月5日(金)からマルエツ、マルエツプチ、リンコスの店舗で販売した。

この産学連携による取り組みは、2年生100名がPFCバランス(※1)を考慮した弁当の企画・開発に参画することで、参加した学生にとってもトレンドおよびZ世代ならではの視点や発想、大学での学びを活かせる実践の場となっている。

第3弾商品の「テリヤキソースの豆腐ハンバーグ 弁当」は、健康な食生活に役立つ和の食材7種類 の頭文字を取った言葉「まごわやさしい」(※2) の食材を取り入れた弁当。枝豆や黒ごま、ひじき、 れんこんといった野菜などを使用し、健康的で栄養 バランスのよい弁当に仕上げた。

「さつまいもと豚バラ肉の甘辛和風弁当」は、お

弁当では摂取しにくい食物繊維を含む食材を積極的 に取り入れた弁当。

※1【PFC バランス】

摂取エネルギーのうち、たんぱく質(P)・脂質(F)・炭水化物(C)のエネルギー産生栄養素がどれくらいの割合を占めているのかを示した比率です。厚生労働省では、「エネルギー産生栄養素バランス」として、生活習慣病の予防・改善の指標となる目標量を以下のように示しています。

たんぱく質エネルギー比(P比)

: $13 \sim 20\%$ ($1 \sim 49$ 歳)、 $14 \sim 20\%$ ($50 \sim 64$ 歳)、 $15 \sim 20\%$ (65 歳 \sim)

脂質エネルギー比 (F比): 20~30% 炭水化物エネルギー比 (C比): 50~65%

※2【まごわやさしい】

「ま」まめ(豆類)、「ご」ごま(種実類)、「わ」わかめ(海藻類)、「や」やさい(野菜類)、「さ」さかな(魚介類)、「し」しいたけ(きのこ類)、「い」いも(芋類)



商 品 名:テリヤキソースの豆腐ハンバーグ弁当

本体価格:398円

内 容:「まごわやさしい」(枝豆、黒ごま、ひじき、れんこん、キャベツ、ツナフレーク、ぶなしめじ、さつまいも)の食材を取り入れることで、健康的でバランスのよい弁当に仕上げた。また、塩分値にも配慮した。



商品名:さつまいもと豚バラ肉の甘辛和風弁当

本体価格:398円

内 容: もち麦をはじめ、主菜・副菜にも食物繊 維を含む食材を意識的に取り入れた弁

当。メインのおかずは、さつまいもの素揚げと豚バラ肉を甘辛いたれで和えた。