

第2239号

済

関西急送

和菓子を解凍し納品

製造業の地方メーカーの販売支援 許可取得

関西急送（本社・京都市、彦物弘社長）は、菓子類の製造業の許可を受け、冷凍された和菓子を解凍・小分け・パッキングし、量販店やコンビニのセンターへ納品する業務を開始した。量販店の納入リードタイムが短縮傾向にあり、地方のメーカーが地元で製造し大消費地の量販店へ配送する体制では、納品条件を時間的にクリアするのが難しくなりつつあることに対応したもの。物流と製造業の一端を担い、地方のメーカーの販路維持・拡大をバックアップする。将来は同分野での共配や、本格的な製造業務にも取り組んでいく。



解凍・小分け・ラベリングから保管・配送までを実施

新事業は、中部地方に本社
および主力製造拠点を持つ、
菓子メーカーのニーズにこた

えたもの。近畿地区を中心と
した大手量販店やコンビニ・
生協などへの和菓子の流通を
支援する。

流通システム
は、まず、中部
地方の工場で製
造した和菓子類
を大型冷凍・冷
蔵庫によりマイ
ナス〇～二〇
度で定温輸送。
高槻市内にある
関西急送のNP
S大阪物流セン
ターをストック
ポイントとし、
冷凍・冷蔵保

管。ここで、量販店からの毎
日の発注に応じ、商品の解
凍、ピース単位の小分け、検
品、パッキング、ラベリン
グ、梱包までを実施。二丁四
少保冷車で量販店または量販
店やコンビニの物流センター
に納品する。
発注から納品までの最短時
間は主力の神戸へのセンター
納品で約五時間・ストック量
は約一週間分。
保管する商品は冷凍可能な
タンゴ・マンジュウなどの和
菓子類。ワラビモチなどの生
モノはメーカーが同様の理由
で大阪府下に設けた下請け工
場から同センターに毎日運

び、解凍した商品と積み合わ
せて配送する。

現在の物量は一日当たり約
百八十箱。十一月には量産体

制に移す予定。情報面は、量
販店とメーカー、関西急送を
オンラインで結び発注情報を
伝送する。解凍は熱風を送り
解凍するタイプで、自然解凍
と併用して運用。
関西急送では、会社の約款
に製造業を加え、四月には食
品衛生法第二条に基づき、
小分け・包装に限る菓子製造
業の許可を大阪府から受け
た。

和菓子類は解凍・小分け・
包装の過程でカビの発生など
食中毒につながる衛生管理上
の危険が伴う。このため同社
では、支店長ほか管理職に国
家資格である食品衛生管理者
を配置、メーカーでの研修な
どにより衛生管理ノウハウの
レベルアップを図っている。
量販店の納入条件が厳しさを
強めるなか、地方のメーカ
ーは製造・流通形態の変更を
余儀なくされており、今後こ
うした物流業者に対するニ
ズは高まりそうだ。
（今井晴夫記者）