

平成9年(1997年)3月18日 火曜日 第3種郵便物認可 輸送経路



関西急送(本社・京都市、彦根社)の大阪支店は、同社が推進する総合物流システム、POSシステムを構築する中核拠点。昨年開始した和菓子の解凍業務が順調に拡大、従来の物流サービスの枠を超え、メーカーをパートナーとしている。

### 関西急送・大阪支店

POSシステムは、仕入れから保管、流通加工、梱包、配送、納品に伴う集約、集金、セールスマンの運のサポートを提供、企業ごとに最適なシステムを構築することで、非効率なロスを排除し、ローコスト化を実現するものだ。異業種商品の共同配送も実施している。

同支店で昨年六月から始めた新しいサービスが、冷凍された和菓子を搬送し、黒阪店やコンビニエンスストアの各センターに納品する業務だ。クリスマス用のケーキは、



久保田浩専務

これは、中部地方に本社を置くメーカーのニーズに応えるため、黒阪店の納入ルートタイプが短期間にあるなか、地元で製造し、関西圏の消費地に配達する体制では、納入条件をクリアできなくなりつつあることに対応した。

## 総合的に荷主を支援 和菓子の解凍業務も拡大

システム前に大量生産、冷凍保存し、需要のピークに対応するといった流通形態がとられている。同支店で取組んでいるのは黒阪店やコンビニエンスストア、スーパー、羊かんなどの和菓子を、ある程度のストックを冷凍で持ち、日々の需要に応じ、解凍し高送されるものだ。種類は季節などによる委わらぬが、常時、約百種類を取り扱っている。

とて稼働させている。業務の流れとしては、まず、中部地方の工場で製造した和菓子をトナス(〇二〇)で定温輸送。大阪支店で冷凍・冷蔵保管。そして、黒阪店などからの毎日のオーダーに応じて商品を解凍し、小分け・検品・パッケージング・ベル付などの生産工程の最終部分を担っている。黒阪店などへのセンター納品も含めた一貫サービスだ。

堅を設備、自然解凍との併用で運用している。納品先は拡大しつつあり、現在はアイエー・マイカル・長崎屋など九社にまで増加。取扱数量も増え、現在は一日平均で五千〜六千個、年末には一万〜二万個を扱うまでに成長した。

#### 施設概要

- ▽所在地・大阪府堺市原八九〇敷地面積・一万九百平方メートル延べ床面積・六千二百平方メートル
- ▽冷凍設備・五百平方メートル冷蔵設備・四百六十平方メートル
- ▽別館業務用延べ床面積・千三百平方メートル(解凍室含む)
- ▽本社・京都市伏見区久我原町八一四三〇資本金・一千万円従業員数・四百四十五人(重労働・二百八十一名)
- ▽年商・四十億二千三百万円(平成8年11月期決算)

(今井靖夫記者)



関西急送が消費地に近づくため、食品衛生法に基づき大阪府から菓子製造業の許可を受け、食品衛生管理者を配置している。

業務システムは、黒阪店とメーカー関西急送をオンラインで結び、発注情報を伝送し、食品衛生管理を徹底している。

情報システムは、黒阪店とメーカー関西急送をオンラインで結び、発注情報を伝送し、食品衛生管理を徹底している。