NEWS RELEASE

株式会社 平和堂　〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2023 年 9 月 6 日

ベストーネのごはん・惣菜がぐんとおいしく！　カットパインやベーカリーなど新商品も続々登場！

新しい平和堂多賀デリカセンター　順調に稼働中

3 つのコンセプト 「商品にやさしい、環境にやさしい、人にやさしい」 に取り組みます

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員：平松正嗣）は、平和堂多賀流通センター（滋賀県犬上郡多賀町）敷地内に、旧デリカセンターに代わり新しい「平和堂多賀デリカセンター」（施設運営：株式会社ベストーネ、代表取締役社長：田中仁史、以下「新デリカセンター」）を建設し、開設より 3 か月順調に稼働しておりますのでお知らせいたします。

1991 年に建設した旧デリカセンターは、開設から 32 年が経過し、設備の老朽化や店舗数増加による供給対応のほか、生産性の改善や新商品の開発・製造等の課題がありました。

新デリカセンターは、「商品にやさしい」「環境にやさしい」「人にやさしい」の 3 つのコンセプトのもと、商品開発力・生産能力・供給店舗拡大への対応や、徹底した衛生管理と最新の機器による味・品質・鮮度の向上、資源リサイクルを考えた環境への取り組み、そして働きやすい環境づくりを実現し、新しく生まれ変わりました。

旧デリカセンターと比較して、規模（延床面積）は約 2.3 倍、生産数量は 2024 年が約 2 倍（2019 年比）、10 年後の 2033 年には約 2.4 倍の数量を計画しています。

新デリカセンターの稼働により、これまで供給していた米飯や惣菜がぐんとおいしくなり、さらに続々と新商品を開発しています。また、新規取り組みとして、カットパインやカットキャベツ、ベーカリーに取り組んでおり、商品を販売している平和堂・エールの店舗では、お客様から大変好評をいただいております。新しく生まれ変わり、これから進化を続ける新デリカセンターに、ぜひご期待ください。

新デリカセンターの概要

■施設名：平和堂多賀デリカセンター
■施設運営：株式会社ベストーネ（株式会社平和堂 100%子会社）
■所在地：滋賀県犬上郡多賀町中川原字大久保 491 番地 3（平和堂多賀流通センター A 棟内）
■電話番号：0749-24-8611（代表）
■建物規模(物流エリア含む)：敷地面積約 64,717 ㎡、建築面積約 10,392 ㎡、
延床面積約 16,391 ㎡(うちデリカセンターエリア 11,732 ㎡)
■建物構造：鉄骨造 2 階建て（1F：原料入荷エリア、炊飯・米飯・惣菜加工盛付けエリア、
2F：事務所、厚生エリア、ベーカリー・カットキャベツ・カットパイン加工盛付けエリア）
■供給商品：米飯、惣菜、ベーカリー、野菜・フルーツ等の加工・製造
■供給店舗：平和堂 全 154 店舗（兵庫県、大阪府、京都府、滋賀県、福井県、石川県、富山県、
岐阜県・愛知県）
エール 全 2 店舗（京都府）
※店舗数は 2023 年 9 月 4 日現在
■稼働日：2023 年 5 月 31 日
■稼働時間：24 時間

平和堂多賀デリカセンター南側（ベストーネ従業員通用口）
株式会社ベストーネ https://www.h-bestone.com/

3 つのコンセプト

1．「商品にやさしい」 ～よりおいしく、より安全安心な商品をお届けします～

【最新生産機器により、ご飯・おにぎり・惣菜が格段においしく】

■お米の甘みを引き出す「釜炊き」

釜炊飯による全自動炊飯器を導入、じっくり蒸らしながら炊き上げることで、つやと旨みを引き出しています。また、生米を傷めないためのサイロからの真空管移送や、最適な水の硬度調整を行うなど、おいしいご飯を提供できるよう、全ての工程で徹底的にこだわりました。

チャーハンやピラフでは、加熱範囲が広く、高火力のフラット炒め機を新たに導入。お米はパラパラに、海老や野菜をプリプリ、シャキシャキに炒めることが可能になりました。

■こんがりジューシー過熱蒸気オーブン！2 段式コンパクトタイプは、スーパーのデリカセンターでは初導入※

おかずや惣菜は、過熱蒸気オーブンを新しく導入し、高温の過熱蒸気で焼き上げることで、外はカリっと、中はジューシーに、さらに美味しく仕上げることができます。

　新しいフライヤーは、外はサクサク、中はホクホクのコロッケも一度に大量に、そして安全に製造しています。また、冷めても固くなりにくく美味しい卵焼きを製造しています。※平和堂調べ

【平和堂商品部とベストーネがタッグを組んで新規取り組みを続々と！】

　例えば、その時期に美味しい産地から仕入れた皮付きジャガイモで絶品のポテトサラダを作る。同じ産地の丸ごとキャベツとカットキャベツが売り場に並ぶ。商品開発や原料の仕入において、今一番おいしいと思う物を一貫して届けられるように、平和堂商品部とベストーネが一緒になって取り組みます。また、ベーカリーでは品揃えのなかった店舗への新たな商品供給はもとより、インストアベーカリーを展開中の店舗の品ぞろえ拡大をサポートします。

■新規取り組み「カットキャベツ」

カットキャベツは便利だけど味が落ちる、においが気になる・・・。

カットキャベツの袋には、鮮度劣化、防臭、変色防止などの効果がある、鮮度保持包装「Pプラス」を使用。商品部青果課とのコラボで時期ごとに美味しい産地から直送したキャベツを、短時間で加工・洗浄することで、野菜本来の味を保ち、いやな臭いも抑えます。

■新規取り組み「カットパイン」

新規取り組みのカットパイン。なんと 6 秒に 1 個芯を抜くスピードで生産しています。
新デリカセンターで生産することで、朝のオープン時でも安定的に商品をお届けします。

■新規取り組み「ベーカリー」

バーガーのバンズには国内産小麦を使用しており、ミニクロワッサンの生地には、滋賀県産小麦を配合しています。生地の種類によって最適な温度や時間で発酵させるため、5 つの発酵室を用意しました。商品に応じてよりおいしく焼けるように、5 種類のオーブンを使用しています。生地にやさしい環境で作りあげたパンを、美味しい状態のまま、店舗に届けます。店舗では、新デリカセンターから届いたパンを加工して販売します。
新デリカセンターで焼いたパンをお届けすることで、インストア店舗に劣らない、おいしいパンの加工や販売が可能になります。すでにベーカリーを展開している店舗でも、違うパンを焼くことにより品ぞろえの幅が広がります。8 月 24 日(木)よりバーガーの焼成済バンズの全店への供給を開始しており、お客様から大変好評です。今後は、食パンやドーナツ、フランスパン、クロワッサンといった商品の供給を進めてまいります。

2. 「環境にやさしい」 ～環境のために、地域のために、新デリカセンターができることに取り組みます～

■野菜残さを堆肥化原料として再利用

カットキャベツ・パインを生産した後の残さを粉砕・脱水して残渣発酵分解装置で発酵菌を使って堆肥化原料を作ります。堆肥化原料は滋賀県内の施設で堆肥にして、平和堂ファームや契約取引先で利用、収穫した野菜は店舗の青果売場で販売する循環型農業に取り組みます。これにより、年間約 500 トン出る野菜の残さを産廃処分せずに堆肥化原料として再利用を推進します。

■石油由来プラスチック使用の削減

カットキャベツの資材をチャック無しに変更し、年間 2 トンのプラスチックを削減します。植物由来のバイオマスインクを使用することで環境にも配慮しています。

カットパインではエコ・リサイクルトレーを使用することで、年間 13 トン以上のプラスチックのリサイクル化を推進します。また、蓋をトップシールに変更することで、汁漏れ、配送時の蓋外れ防止、衛生管理を保持するだけでなく、年間約 4 トンのプラスチックを削減するなど、新デリカセンター全体として石油由来プラスチックの削減に貢献します。

3.「人にやさしい」 ～健やかにイキイキと働いてもらうために DX を推進し、省人化に取り組みます～

■コンテナ自動搬送化、AGV 導入はスーパーのデリカセンターで初！※

生産エリアから物流エリアまで AGV と呼ばれる自動搬送車が商品を運びます。バッテリーの充電や、搬送ラインに戻ることも全て AGV が自動で行います。また、商品を入れるコンテナも天井下のコンベアで値付エリアまで運びます。この上下の空間で AGV とコンベアを利用したコンテナ搬送システムを「ハイブリッド 型コンテナ搬送システム」と呼んでいます。※平和堂調べ

■空調管理の工夫により身体への負担を軽減

高温になる加熱室は、外気を導入し循環させて温度上昇を抑えます。また、盛付室は、冷気がゆっくり降りて寒さを感じない空調（ソックダクト）を採用しています。その他にも最新の機器を導入することで従業員の負担を減らし生産性向上やコスト削減に繋げるなど、DX を推進し省人化に取り組みます。

■衛生的で働きやすい環境づくり

館内は明るく開放的で、事務所や休憩エリアは衛生的なノンスリッパ歩行です。ナチュラルに統一された休憩エリアには、眺望のあるカウンター席やリラックスチェアを完備。生産エリアの働きやすさだけでなく施設全体を通して、ここで働くすべての人にとって、働きがいがのあるセンターを目指しました。

多賀デリカセンターでは、商品の味、品質だけではなく、衛生管理や環境への配慮、働きやすさを実現し、今後もお客様の食卓へ、安全と安心を添えて食べる喜びや楽しさをお届けします。

「平和堂のサステナビリティ」ホームページ＆「平和堂レポート 2023」

平和堂は、ライフスタイル総合（創造）企業として地域に密着した経営を行い、地域の皆様と一緒に地域の元気を創っていく「地域共創」の想いの下、「地域の健康」を担うリージョナルカンパニーとしての役割を推進しています。

今回の食品ロスの削減や資源の有効活用等の取組みをはじめ、地球規模や地域社会のサステナビリティについて、平和堂グループとして積極的に関わることで、地球環境や地域の健康、地域の課題解決、および事業の両立を目指しながら、持続的な成長に取り組んでまいります。

■平和堂のサステナビリティ　https://www.heiwado.jp/csr

■平和堂レポート 2023　https://www.heiwado.jp/hr/report

＜注意事項＞

・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。

・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。

・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上