価値ある商品を、作る・届ける

新デリカセンター稼働

1991年に建設した旧デリカセンターが開設から32年が経過し、設備の老朽化や店舗数の増加による供給対応のほか、生産性の改善等の課題に対応するため「平和堂多賀デリカセンター（滋賀県犬上郡多賀町）」（施設運営:株式会社ベストーネ）を建設しました。

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。

新デリカセンター 3つのコンセプト

CONCEPT 01 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～

全自動炊飯器を導入し、お米の甘みを引き出す「釜炊き」ができるようになりました。お米の浸漬から炊飯、冷やし込み、釜洗浄まで自動化し、浸漬以降はお米を動かさないため、ふっくらおいしいご飯が炊き上がります。

また、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さらに美味しく仕上げることができるようになりました。

CONCEPT 02 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～

カット野菜などを生産した後の残渣から作った堆肥化原料を平和堂ファーム等で利用、そこで生産した野菜を店舗で販売する循環型農業に取り組みます。また、包装材の変更により使用するプラスチックの削減や、植物由来のバイオマスインクを使用し環境に配慮しています。

CONCEPT 03 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～

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。また、高温になる加熱室では、外気を導入し循環させて温度上昇を抑え、盛付室では、寒さを感じない空調（ソックダクト）を採用しています。最新機器を導入することでDXを推進し、省人化と働きやすい環境づくりに取り組みます。

コンテナを搬送するAGV（自動搬送機）