



2024年2月21日

セブン&アイグループの力を結集した グループ“初”の共通セントラルキッチン 「Peace Deli 千葉キッチン」稼働開始

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）と株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：山本 哲也、以下、イトーヨーカドー）の子会社である株式会社Peace Deli（ピースデリ、本社：東京都千代田区、代表取締役社長：和瀬田 純子）は、グループ戦略の一環であるグループ食品戦略を推進するにあたり、グループシナジー3.0の具体的施策として、イトーヨーカドーの首都圏約200店舗に向けて商品を提供する、セブン&アイグループ初の共通セントラルキッチン「Peace Deli 千葉キッチン」（千葉県千葉市）の稼働を2024年2月27日（火）より開始いたします。

「Peace Deli 千葉キッチン」は惣菜・ミールキット等の製造を行うセントラルキッチンと精肉の加工を行うプロセスセンターの機能を併せ持つ食品製造工場です。出来立て・作り立てという店内調理の長所も守りつつ、店内加工の機能の一部をセンター化することで店舗オペレーションにおける生産性向上と同時に、従来は難しかった季節に合わせたタイムリーな惣菜の商品開発が可能となります。プロセスセンターで加工した肉・魚を使用した惣菜は、セブンプレミアムの製造ノウハウや、グループのヨークベニマル（本社：福島県郡山市、代表取締役社長：真船 幸夫）の知見を生かし、素材本来のおいしさを最大限に引き出したこだわりの商品開発を目指しております。商品の原材料調達から生産、品質管理、出荷、販売の製販一体の体制、グループの商品開発力を活かし、差別化された高品質・高鮮度のオリジナル商品を各店舗に効率よく安定供給し、食のSPA化を推進してまいります。また、同工場では今後、セブン・イレブン店舗への商品供給や、イトーヨーカドーネットスーパー専用商品の開発なども予定しております。

セブン&アイグループの食の共通インフラの更なる強化により、首都圏SST事業の成長戦略の推進とグループ各店舗の生産性向上による利益面での貢献、お客様の利便性の向上や食における新たなニーズに応えて、更なる食品領域におけるグループシナジーへ挑戦してまいります。

■Peace Deli 千葉キッチン概要

- ・所在地：千葉県千葉市緑区誉田町2丁目28-100
- ・面積：土地…約32,988㎡（約9,979坪） 延床…約20,928㎡（約6,341坪）
- ・稼働開始：2024年2月27日（火）
- ・事業内容：惣菜製造、精肉の加工、ミールキットの製造等



■Peace Deli千葉キッチンの特長

1階の惣菜製造のセントラルキッチンでは毎日美味しく食べていただく事を目的に、自社で毎日出汁を取り、食品添加物は極力削減する事で素材本来の味を引き出す調味調理をいたします。

2階の精肉加工のプロセスセンターでは豚肉・鶏肉などを5℃管理下で製造する事で鮮度にこだわった精肉を供給いたします。

セントラルキッチンとプロセスセンターが併設されている強みを活かした商品開発を進めていける事が可能になったとともに、惣菜で使用する肉の加工を2階で実施、味付け肉のたれを1階で製造する等原材料の相互供給が可能となったことで、品質向上・コスト削減の効果を見込んでおります。

■こだわりの商品紹介



◆商品名：牛バラ味付プルコギ焼用

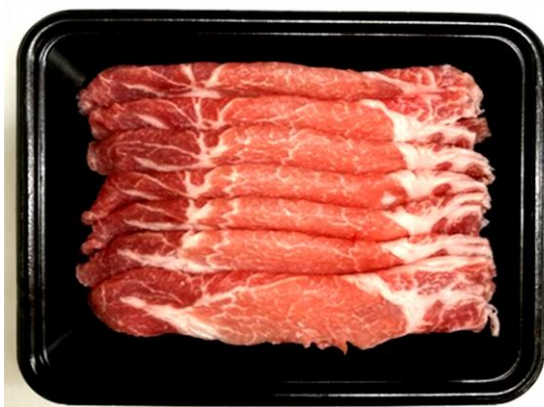
(原料原産地：アメリカ)

◆価格：100g198円(税込213円)

◆販売店：イトーヨーカ堂 34店舗

◆特長：

- ①オリジナルのたれを使用
- ②2mm厚でスライスしている為
やわらかい食感が特長



◆商品名：鹿児島県産黒豚ロースうす切

◆価格：100g298円(税込321円)

◆販売店：イトーヨーカ堂 55店舗

◆特長：

- ①鹿児島県の指定農場で生産された黒豚
- ②餌に甘藷(サツマイモ)を使用
- ③赤身と脂肪のバランスが取れた商品



◆商品名：絶品！自慢のポテトサラダ

◆価格：198円(税込213円) Mサイズ

◆販売店：イトーヨーカ堂 201店舗

◆特長：

- ①北海道産を中心に季節毎にポテトサラダに最適な国産じゃが芋を選定して使用
- ②素材の美味しさを一番に感じていただける調理調味でシンプルな味わいに仕立て



- ◆商品名：牛肉の旨み！ほっこり肉じゃが
- ◆価格：298円（税込321円）/Sサイズ
- ◆販売店：イトーヨーカ堂 201 店舗
- ◆特長：
 - ①北海道産真昆布、かつお節、宗田かつお節、さば節の旨み豊かな出汁を使用
 - ②牛肉と野菜を煮込んだ煮汁で、じゃがいもを煮込むことで一体感のある味わい



- ◆商品名：北海道男爵のコロッケ各種
- ◆価格：100円（税込108円）
- ◆販売店：イトーヨーカ堂 201 店舗～順次展開
- ◆特長：
 - ①北海道男爵いもを使用し、素材の美味しさを一番に感じていただけるシンプルな味わいに仕立て
 - ②イトーヨーカドー店内で調理し提供
 - ③牛肉コロッケ、野菜コロッケ、南瓜コロッケの3種類を品揃え



- ◆商品名：生姜醤油香る！鶏もも唐揚げ
- ◆価格：228円（税込246円）/100g
- ◆販売店：イトーヨーカ堂 201 店舗
- ◆特長：
 - ①素材を活かした生姜仕立ての醤油唐揚げ
 - ②食べ応えのある大切り肉
 - ③こだわりの3種の醤油に生姜、玉ねぎ、ワインをブレンドしたオリジナルタレで漬込み

■環境配慮の取り組み

- ①工場で使用する電力の約30%を工場屋根に設置した太陽光発電システムから調達する事でCO2を約500t/年削減する計画をしております。
- ②工場内で発生する食品残渣はコンポストで堆肥化し、再利用するスキームとしております。
- ③コンプレッサから出る排熱を回収し、熱源として利用する事でCO2を約4t/年削減する効果を見込んでおります。
- ④加熱調理を行う部屋に「換気天井システム」を導入。センサー監視と組み合わせた換気システムは、大型食品工場としては日本で初の導入となります。

ご参考

- 「シナジー3.0」：プロセスセンターやセントラルキッチンなどグループ共有インフラの準備・稼働の取り組みなど
<https://www.7andi.com/group/challenge/36648/1.html>
- 「シナジー2.0」：商品、サービス、事例を互いに導入する取り組み
- 「シナジー1.0」：セブンプレミアムなどのグループ共通商品の展開
- 「プロセスセンター」：肉や魚などの生鮮食品の加工・包装を一括して行う施設
- 「セントラルキッチン」：飲食店やスーパーなど複数の場所で提供する惣菜などの製造や調理を一括して行う施設