

有限会社 スーパーやまさ

自動調理設備導入で レパートリーが増加 地域のニーズに応える

少子高齢化が進む地域のニーズに合わせた商品の提供やサービス向上のために新施設を開設。さらに数々の惣菜製造用の設備を導入し、名実ともに地域を支えるスーパーへ。



2012 - 2016
Made in
YAMASAKI

ものづくり補助金活用 **ココ** がポイント!

いろいろな料理を 一度に調理

人手不足という課題を抱えていた同社だが、一度に5つの料理ができるスチームコンベクションによって人手を他の作業に振り向けることができ、他の料理をつくれるように。その結果、惣菜のレパートリーが大幅に増えました。

調理生産性が高まったことで 少ない人手を有効活用

道 の駅とうごう内に店舗を構える有限会社スーパーやまさ。開業して37年、近隣住民になくはならない店として売上げを伸ばしてきました。しかし近年、地域の人口減少と高齢化が進み、その対応を迫られていました。「今後ますます増えていくであろう高齢者は、鮮魚や野菜などの素材そのものよりも、調理しなくても食べられる惣菜を好んで購入されます。それは時間に追われる子育て世代も同様です。そこで、この二つの世代の力になれるように惣菜部門を強化することにしました」

同社はまず、店舗で販売する弁当の製造と折や仕出しの配達業務を行う『惣菜センター』を新設。店舗内の作業場を、惣菜の製造に特化させました。

と蒸し物など違ったメニューを同時に調理できる優れもので、調理時間が大幅に短縮されとともに、惣菜のレパートリーが広がりました。「さまざまな設備を導入したことで調理の効率が高まったのはもちろんですが、誰がつくっても安定して同じ品質になったのも大きいですね。今後は、より多くの商品を提供できるようにして、さらに地域の皆様に喜んでいただける店舗にしていきたいです」



影になる部分

導入された設備の一つ、自動海苔巻ロボット。1時間当たりの製造個数が倍になりました。



お弁当を製造する惣菜センターでは定年後再雇用されたみなさんが腕を振るっています。



設備の導入により人手ができたことで惣菜の配達も強化。店舗まで買い物に来られない顧客のニーズに応えられるようになりました。

Q. 今後の展望は?

A. 地域には買い物に来られない高齢者が増えています。そういった人たちのために宅配に力を入れ、地域に必要とされるスーパーであり続けたいですね。

Q. 若者へメッセージを

A. 地元に根ざしている店舗だからこそ感じられる地域のお客さんの喜びが、われわれの喜びです。若い皆さんにも、ぜひ自分の地元で力を発揮していただきたいですね。

〈代表取締役〉
鶴田 太美
つるた ふとみ



製造効率が上がり、種類も増えたことで惣菜の売上げが前年比130%に。



18
各種商品卸売
有限会社 スーパーやまさ

〒883-0106
宮崎県日向市東郷町山陰辛244番地6
TEL 0982-69-3918