

2024年6月6日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオンフードサプライ株式会社

シェフ・クオリティの総菜をSPAにより開発・製造する 新コンセプトの総菜プロセスセンター稼働について

イオンは、商品の開発から販売までを一気通貫でデザインするSPA^{※1}形式で、食の専門家チームが開発した商品をプロ料理人の製造技術で生産する、新コンセプトの総菜プロセスセンター（以下、総菜PC）を6月6日（木）より本格稼働します。

これまで食品小売業における総菜は、主に家庭的メニューの提供によりお客さまの家事負担を軽減してまいりました。近年は、食嗜好の多様化により、スーパーの食品売場においてもプロ料理人の品質を気軽に購入したいというニーズが高まっています。

こうしたニーズ変化に対応しイオンは、「まいにち、シェフ・クオリティ」をコンセプトに、本格レストランで提供される品質を実現しながら効率的に商品を製造・販売できる次世代の総菜PC構想を、グループ横断プロジェクトにて進めてまいりました。このたび、次世代型総菜PCの第1弾として「Craft Delica Funabashi」（クラフトデリカ船橋／所在地：千葉県船橋市）を稼働します。

次世代型総菜PCでは以下の取り組みを推進します。

《コンセプト「まいにち、シェフ・クオリティ」を具現化する3つの施策》

商品開発	MD ^{※2} /料理/製造のプロチームによりシェフ品質のおいしさを追求するSPA体制
製造	シェフの調理工程を生産ラインで再現する製法/製造機器を採用したセンター設計
販売	高品質と店舗作業の効率化を両立する商品特性に応じたセンター加工度の最適設計

《開発商品事例》

- 定番商品： 原材料・味・調理工程の全てを刷新することで専門店水準の品質を実現



自社製オリジナルブイヨン
真空調理により浸透させた
鶏からあげ『唐王』



原料の鮮度管理を徹底し独自
製法でふっくら感を付加した
『自慢のアジフライ』



しっとり柔らかく仕上げたチキン
に自社製ソースがからむ
『グリルチキン Over 自慢の
ガーリックライス』

※1：Speciality store retailer of Privete label Apparel の略。本リリースでは、商品の企画から販売まで一気通貫で行うことで、売場の価値を高めることを意味しています。

※2：Marchandizing の略。品揃えや販売時期、陳列量、価格などを適切に設定し商品を販売する一連の行為のこと。

- レストランメニュー：食のプロチームによる商品開発と調理手法により本格レストランの味を再現



シェフ監修のアメリカーナソースを贅沢につかった『海老トマトクリームスープごはん -リゾット仕立て-』



ココナッツミルクをふんだんに使った本格レシピでつくる『タイ風ココナッツカレー』



自社製黄金比ハンバーグと独自レシピのソースで焼き上げた『濃厚ホワイトソースで味わう！ハンバーグドリア』

《 新惣菜プロセスセンターの概要 》

運営企業	イオンフードサプライ株式会社
センター名称	Craft Delica Funabashi (クラフトデリカ船橋)
住所	千葉県船橋市高瀬町24-6
稼働開始日	2024年6月6日(木)
面積	延床面積21,868㎡(6,626坪)
製造商品	温惣菜、寿司、チルド惣菜、弁当の半加工品/完成品、ソース、原料加工
商品供給先	イオンリテール、まいばすけっと など関東エリア合計約1,500店舗

センター名称 (Craft Delica Funabashi) に込めた想い

お客さまの日々の暮らしをより豊かにするために、食卓に彩りを添えるちょっと特別なメニューとプロのおいしさを気軽にお届けしたい。そのために専門的知見と情熱を持って独自に設計したレシピを、厳選素材と製法で心をこめて一品一品つくりあげる・・・この思いをCraft (一品一品、心を込めてつくる) という言葉に込め「Craft Delica Funabashi」というセンター名称としました。

