株式会社秋田物流センター

プロセスセンターのご案内

秋田市内の好立地

食品加工の設備充実

物流センター併設

保管・配送可能

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

店舗の作業・保存スペースの確保

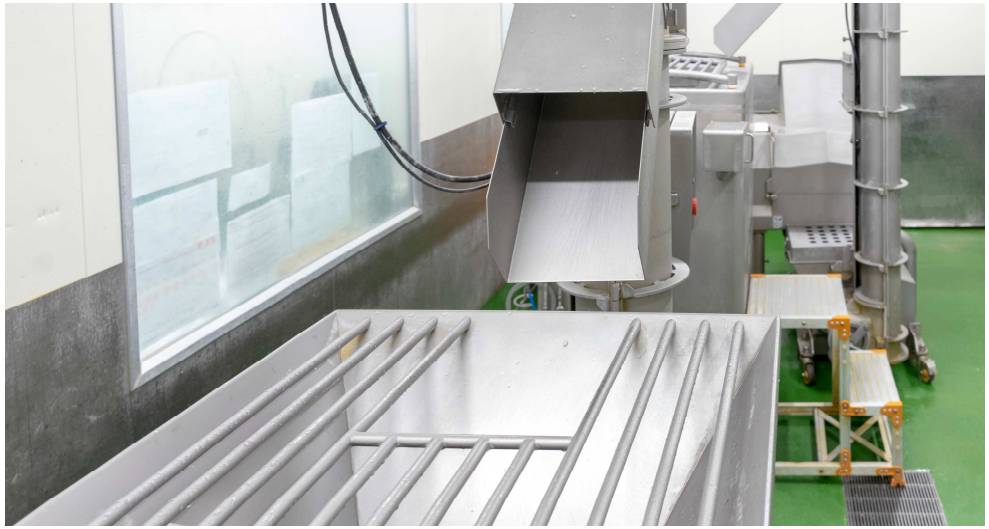
　プロセスセンターとは、“農産・畜産・水産物などの商品を加工するセンター”のことを指します。
　弊社の施設では、「検量・検品」「カット」「加工」「盛り合わせ」「ラベル貼付」など、流通に必要な食品加工を行うことができます。
　プロセスセンターを活用することにより、店舗の調理場や商品を保存するための冷蔵庫などのスペースを削減でき、自社の売上アップに繋がります。

プロセスセンター
利用のメリット

センターの特長①／店舗への流通加工設備完備

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

「検量・検品」「カット」「加工」「盛り合わせ」「ラベル貼付」
など、流通に必要な食品加工にも対応可能です。



センターの特長①／店舗への流通加工設備完備

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

畜産

日本キャリア製 ▶
マルハレススライサー AXY-300

日本キャリア製 ▶
マルハレススライサー AZ341

日本キャリア製
マルハレススライサー [AXY-300][AZ341] を各１台設置

■AXY-300

生産パック数	6,000／時間〈ベンディング時〉
	7,200／時間〈ベンディングなし〉

※ベンディング：肉を折りたたむ機態です。

■AZ341

生産パック数	6,000／時間〈バラ〉
	4,200／時間〈焼肉〉

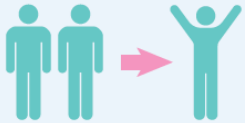
導入実績

■３人だけで作業を回すことが可能に！

	導入前	導入後
AM	４人	２人
PM	２人	１人

※ＰＣの人員はお客様の手配となります。

労働時間が 1/2 に軽減!!



プロセスセンター
畜産作業室内の
画像がご覧になれます

Youtube で動画が
ご覧になれます

センターの特長①／店舗への流通加工設備完備

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

水産

吉泉産業製　鮭切機［3100XD］

職人の切身ができる定貫スライサー

平成24年度文部科学大臣表彰
科学技術賞（技術部門）受賞

NHK「ルソンの壺」、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」、テレビ大阪「和風総本家」、日本経済新聞、日刊工業新聞、朝日新聞にて紹介記事が掲載されています。

切り身に時間がかかっていませんか？

■この機械なら・・
1,500切れ／時間 ➡ **最大で2,800切れ**

■従業員の負担を減らせます！
↓
■減らした時間で売場を管理！
■PC化による大胆な労働時間の削減

■こんな商品が加工されます
ワカメ　エビ　塩干商品
の約80%をＰＣ化

■お刺身も提供可能

※ＰＣの人員はお客様の手配となります。

プロセスセンター
水産作業室内の
画像がご覧になれます

センターの特長②／３Sが徹底された作業環境

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

弊社センターでは、3S（整理・整頓・清掃）を徹底しています。
衛生環境を重視する食品加工でのご利用にうってつけです！

センターの特長③／賃貸利用でリスクが少なく始められる

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

プロセスセンターは賃貸利用が可能です。そのため、自社で土地や物件を探し購入することなく始められるため、投資額を抑えることができます。

	自社所有	賃貸利用
初期投資コスト	× 土地・建築など費用が かかり高額	○ 賃貸料でのみ 利用ができる
ランニングコスト	△	×
撤退コスト	× 物件の買い取り者が見つかれば○ 見つからない際はコストがかかってしまう	○ 撤退の際の費用は 最小限に抑えられる
事業拡大の 柔軟性	△ 事業拡大や拠点移動などの際に、自社所有 拠点を中心に考えなければならないため、 選択肢が減る	○ 事業拡大や拠点移動などの際に、 別センターへの切り替えなどが容易である

プロセスセンター面積

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

名称	温度帯	面積（㎡）	面積（坪）
農産作業室		**137.10**	**41.5**
	農産仕分室＋５℃	61.76	18.7
	青果仕分庫＋５℃	75.34	22.8
水産作業室		**502.20**	**152.2**
	靴ロッカー	21.25	6.4
	サニタリー室	8.83	2.7
	前室	8.30	2.5
	包装値付室＋１５℃	63.92	19.4
	水産加工室(1)＋１５℃	99.87	30.3
	水産加工室(2)＋１５℃	24.44	7.4
	生食加工室(1)＋１５℃	90.48	27.4
	生食加工室(2)＋１５℃	22.04	6.7
	原料冷蔵室±０℃	60.75	18.4
	冷凍庫前室±０℃	32.35	9.8
	原料冷凍庫ー２０℃	69.97	21.2
畜産作業室		**379.87**	**115.1**
	包装値付室＋１５℃	98.25	29.8
	中間保管±０℃	39.60	12
	畜産加工室＋１５℃	86.51	26.2
	原料冷凍庫ー２０℃	19.47	5.9
	原料冷蔵室±０℃	39.23	11.9
	挽肉作業室＋１５℃	39.26	11.9
	鶏肉作業室＋１５℃	22.31	6.8
	加工肉値付室＋１５℃	14.68	4.4
	加工肉加工室＋１５℃	20.56	6.2

秋田物流センターの強み

強み①／三温度帯対応！

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

冷凍・冷蔵・常温の三温度帯に対応しています！

温度管理や鮮度管理が必要な食品・化粧品など、おまかせください！

-25℃ ←→ -5℃ ←→ 5℃ ←→ 25℃

冷凍	冷蔵	常温
冷凍食肉、冷凍魚介類、 冷凍食品、冷凍加工食材など	乳製品、生ジュース、 和洋生菓子、畜産加工品、 水産加工品など	生鮮野菜、生鮮果物、 調味料、飲料、各種食品など

強み②／物流拠点に最適な好立地

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

立地は秋田駅・秋田空港をはじめ、日本海東北自動車道、秋田自動車道のＩＣからも近く、**物流拠点としては最適な好立地**です。

秋田市内へはもちろん、市外への配送にも優れている立地条件なので、**配送コストの見直し**にもお役立ていただけます。

センターの特長③／洗浄機完備

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

商品を入れるサンテナやオリコンの洗浄機**も完備しています。**
食品物流だからこそ衛生管理**も徹底！**

センターの特長④／システムによる在庫管理

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

倉庫管理システム(WMS)の導入で、リアルタイムに在庫状況を把握できます。
また、賞味期限・鮮度管理も徹底し、日付の古い順に引き当てていくことも可能です。

センターの特長⑤／TC・DCどちらにも対応！

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

当社の物流センターは、お客様のニーズに合わせてTC(通過型センター) またはDC(在庫型センター)としてご使用いただけます。「製品に合わせて任せている」「会社が異なる」などのお悩みは、当社が解決します。

秋田物流センター
会社概要

新御所野センター

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

冷蔵・冷凍倉庫が中心の物流センターです。食品加工場も併設し、農産物・水産物・畜産物の加工にも対応しています。

拠点	新御所野センター
住所	秋田市御所野堤台三丁目1番1号
ＴＥＬ	018-889-8222
ＦＡＸ	018-889-8223
総面積	**1,500坪（約5,000平米）**
主な取扱商品	**日配品・食肉・生鮮食品など**

会社概要

お問合せ 018-853-7211
平日9:00～17:00　担当：阿部・谷岡

会社名	株式会社秋田物流センター
本社	〒010-1415 秋田市御所野湯本2丁目1-2 TEL 018－853－7211 FAX 018－892－6792
営業所	新御所野営業所 御所野湯本営業所
会社設立	1995年(平成7年)9月18日
資本金	1,000万円
決算時期	2月
主な 事業内容	• 倉庫業 • 一般貨物自動車運送業 • 産業廃棄物収集運搬業 • 軽貨物運送業 • インターネットによる通信販売

秋田物流センターは、3温度帯管理・食品加工・配送まで、ワンストップで提供しています。食品など物流サービスで地域No1を目指し、磨きをかけています。

「秋田物流センターがいてくれて良かった」と皆様に思っていただけるべく、不断の努力を重ねてまいります。

今後とも宜しくお願いいたします。

代表取締役会長　齋藤 靖之