

カット野菜機能で活性化

マイケーズ カゴメも加わり新会社

カット野菜メーカー・

マイケーズ（田岡慎

司社長、横浜磯子区、

「南部市場のゴールド

資本金9900万円）の

チェーン機能を活かすに

は、カット商品の取扱い

が大きな武器になる」と、

横浜本場の仲卸・丸

横濱市場センターとマル

アキフーズとの考えが一

致。そこに、カット野菜

の取扱いを模索していた

カゴメが加わった。マル

センター、カゴメによっ

て設立されたもの。

アキフーズにとっては3

か所目、横浜丸中青果グ

ループにとつては、惣菜

メーカーと横浜丸中青果

との共同出資によるカツ

ト工場に続く2か所目。

資本比率は、工場運営の

主体となるマルアキフ

ズが51%、横浜市場セン

ター34%、カゴメ15%。

工場は南部市場から徒

歩10分ほどの距離に立地

する倉庫を改装したもの。

敷地面積9750平

方、建物面積4910

平方尺（うちカット施設

3421平方尺）で関東

最大規模となる。投資額

は9億円。

「3社の顧客に向けた

カット工場という位置づ

け（田岡社長）といい、コ

ンビニ、量販店、ドラッ

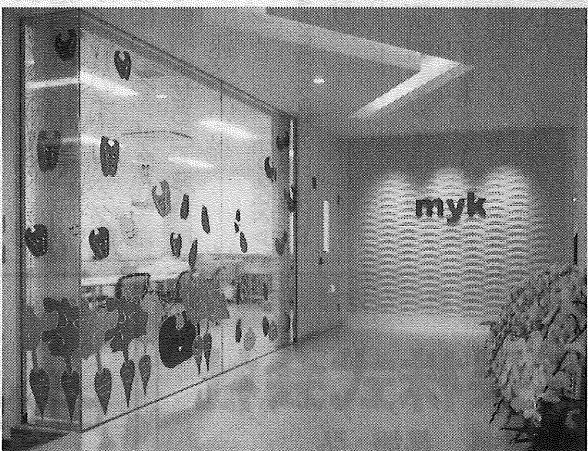
グストアなどに向けたカ

ップ・袋物サラダ、業務

向けカット野菜のほか、

ボイル・スチーム加工も、
とくにカゴメブランドで
は、同社のトマト、ベビ
ーリーフや調味料などを
使用した商品も扱う。
事業展開にあたって
は、横浜市場センターは
リテールサポート、原料
調達を担当、マルアキフ
ーズは工場の運営、カゴ
メは品質管理と、各社の
強みを活かす。商品企
画・販売は3社がそれぞ
れ行う。
とくに品質管理面では
カゴメの加工品製造で培
ったノウハウを取り入
れ、「カゴメの野菜カン
パニー」としてのおいしさ
へのこだわりと安全性を
両立させる」と田岡社長。
稼働前には田岡社長や工
場長らがカゴメの工場で
入退室から食材の管理ま
でを研修。新工場にはこ
うしたノウハウを活かす
とともに、作業時の手元

まで見えるカメラ、入退
室時の指紋認証によるチ
ェックなど高度なフード
ディフェンスのシステム
も導入する。今後はH A
CCPも取得する予定。
工場は今後24時間・3
65日操業を予定し、3
年後にフル稼働、月間5
億円の取扱いを計画。省
力化と大ロット生産に備
え全自動化ラインも導入
する。一方、飾り切りな
どの手作業も充実させ、
外食・ホテルなどこだわ
りを持つ顧客のニーズに
も応えていく。



マイケーズとの連携で横浜南部市場はさらに機能強化へ