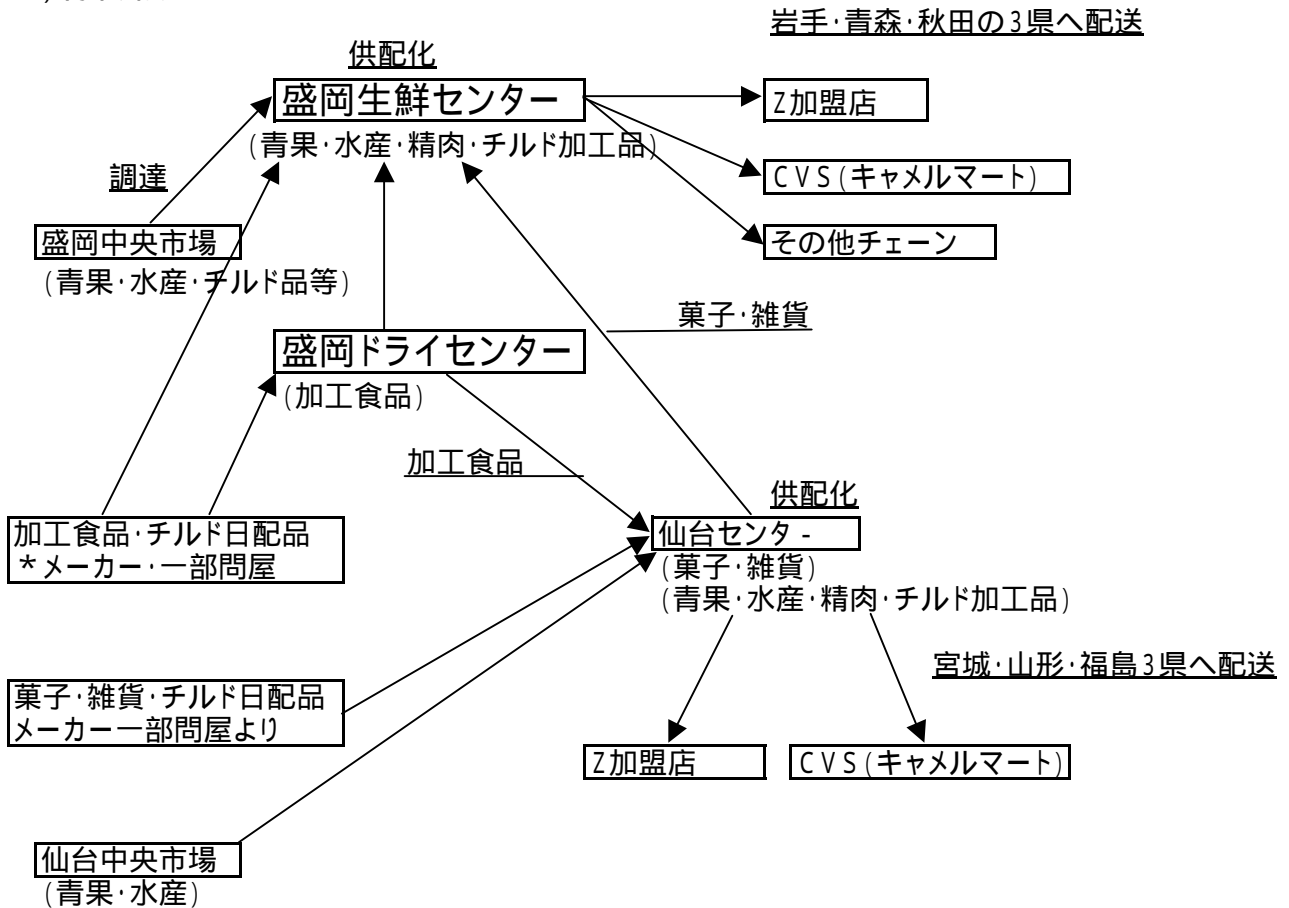


# 1、盛岡付加価値センター稼働前と稼働後の流通チャネル比較

## 1) 稼働前



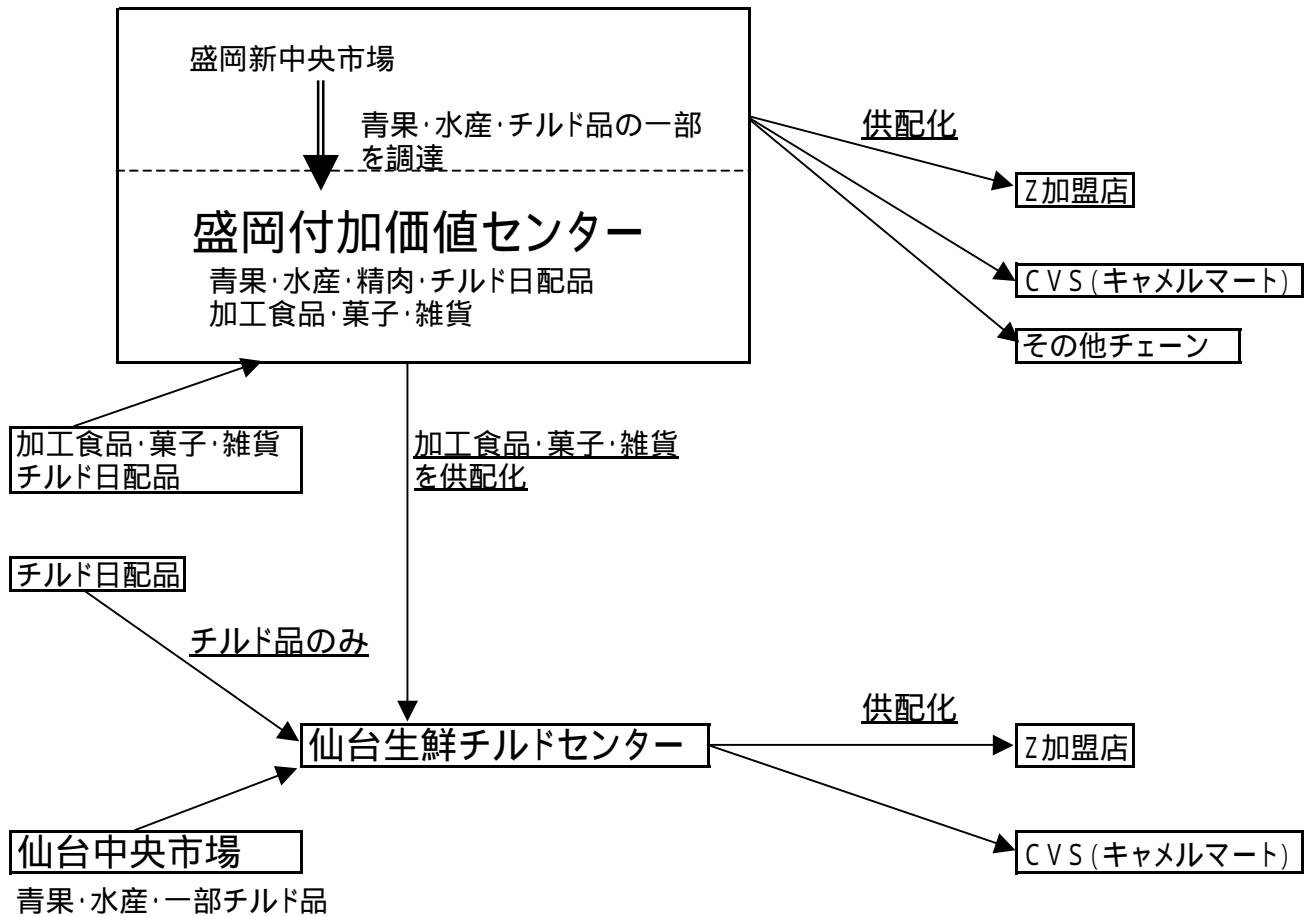
\* 商品の配送には各種情報が付随します。

- ・上記のように付加価値センター稼働前は盛岡生鮮センター・盛岡ドライセンター・仙台センターの3センターを運営しておりました。
- ・また、市場間の横持ち便などの余剰経費が発生しておりました。

## 2) 稼働後

店舗への全品供給体制  
(一部、パン・アイス・冷色等を除く)

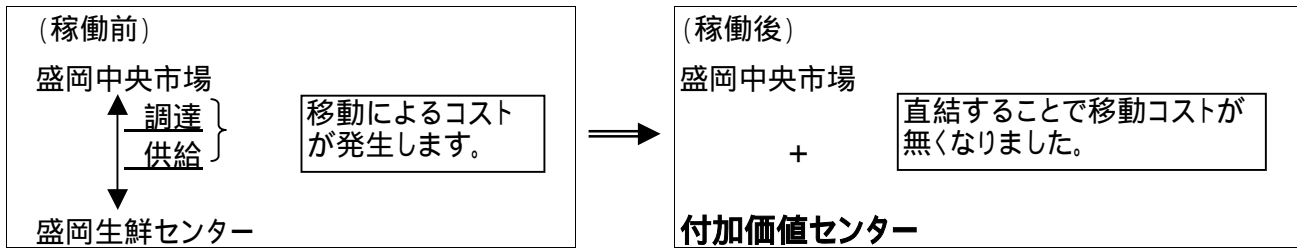
岩手・青森・秋田の3県へ配送



・仙台生鮮チルドセンターは盛岡付加価値センター稼働後は、仙台チルドセンターの品揃えと盛岡よりのドライ商品の供給を受け一括配送します。

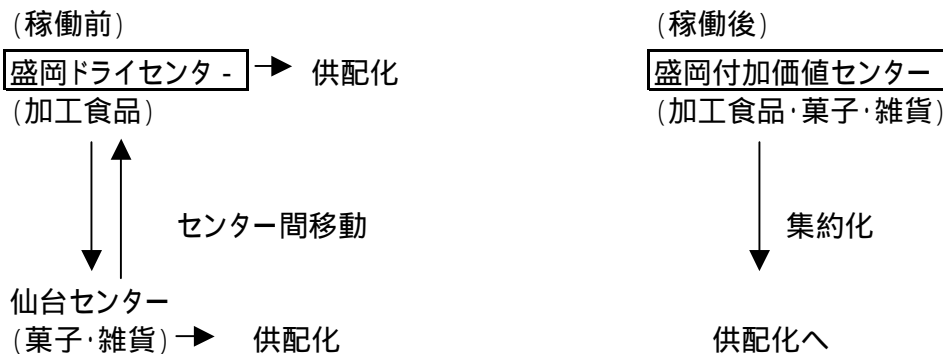
## 2、流通コストの削減(推定含め)比較

### 1) 生鮮品等調達コストの合理化(削減)



- ・市場及びセンター間移動コストが「0」となりました
  - ・市場間の情報及び人員移動が「0」となりました
- 従来は1日に10往復ほど発生していました。市場買い付け等の人員の移動が無くなりました。

### 2) 加工食品・菓子・雑貨(グロッサリー)の集約化による合理化



- ・センター間移動費の半減 約120万円/月の減少(大型トラック1台分)
- ・1センター集約化により運営コストの減少となります 削減効果は約20%ありました。

### 3) 店舗への商品供給体制が注文より調達保管、仕分け、積込、納品、情報等が付加価値センターに集約化し効率の高い供配化が実現しました。

2)の(稼働後)をご参照ください。

## 3、店舗への商品供給チャネルがより短縮化されます。

- ・市場内の付加価値センター稼働により市場直結型現状流通チャネルが更に短縮し、店舗へ全品供給体制が敷かれました。

## 4、弊社による効率(推定概算)

- ・従来より市場生鮮調達コストが 約 30%減少
- ・人員及び情報集約化コストが 約 20%減少
- ・店舗への供給(鮮度維持含め)の短縮化により 約 20%減少
- ・グロッサリー(加工食品・菓子・雑貨)の調達コストが集約化により 約 20%減少