



生産者と実需者の期待に応える WIN-WINの組織づくり。

ネットワーク型システムにより
仕入れから販売までを迅速化
在庫の増減を徹底管理し過剰在庫を抑え
より新鮮な商品をお届けします



倉敷青果株式会社は、倉敷地方卸売市場の業務すべてを担っています。

「蔬菜部」「カット野菜部」「果実部」「輸入青果部」の4つの部門で構成されており、「蔬菜部」は全国のJAや経済連・生産組合などから青果物を集荷し、量販店へ卸売・委託販売を行っています。

「カット野菜部」は生産者と契約取引を結び、産地リレーを行うことで、加工・業務用実需者へカット・ホール野菜の安定供給を実現し多様な需要に細やかに対応しています。

「果実部」「輸入青果部」では県内産・国内産の果実だけでなく、輸入野菜・果実の取り扱いも行っています。定期的な産地訪問やバイヤーとの密なコミュニケーションを図りながら、生産者と量販店、加工・業務用実需者をつなぐコーディネーターとして、青果物の流通に尽力し、西日本の「食」を支えています。

KURASHIKI SEIKA
倉敷青果株式会社



安全と安心を安定してお届けします

青果物の卸売、カット野菜の製造・販売

時代のニーズに応えます



365日24時間フル稼働する

西日本最大級のカット野菜工場。



■ スーパーから身近なコンビニまで。
高まる広がる青果の総合的なニーズに
応えます。

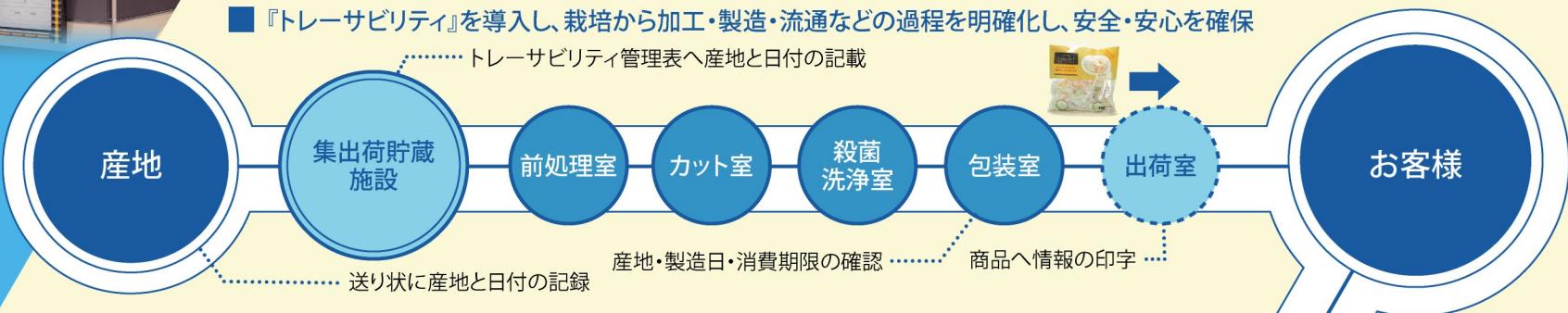
「高齢化」「単身世帯の増加」「女性の社会進出」などにより、青果へのニーズは変化しています。そんな時代のニーズに応えるため、産地との契約取引の基で「定時・定量・定品質・定価格」で安全・安心なカット野菜やホール野菜・果実の提供を行っています。



■ 信頼性を確保するため 安全・安心な商品の提供を約束します。

2009年に『ISO22000食品安全マネジメントシステム』の認証取得を実現し、常に高品質で安全・安心なホール・カット野菜を提供できる現場作りに取り組んでいます。品質保証係という専門部門がチームとなり商品の品質を徹底的に分析・管理しています。

■ 『トレーサビリティ』を導入し、栽培から加工・製造・流通などの過程を明確化し、安全・安心を確保



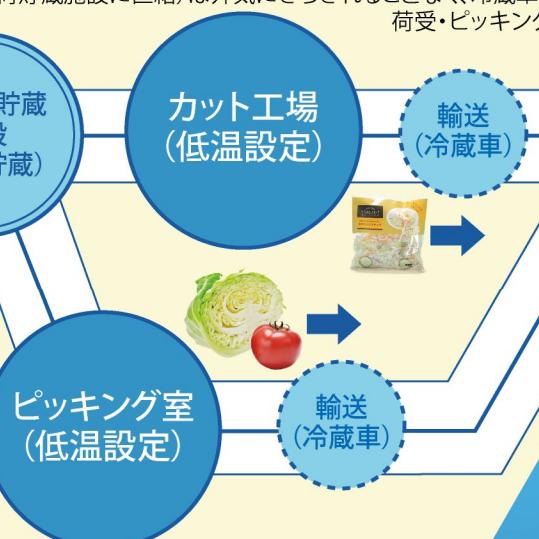
■ 採れたての野菜の新鮮さをお届けできるよう、『コールドチェーン』を確立



水分を蒸発させて野菜から気化熱を奪い、芯から冷やすことで鮮度を保ちます。
高床式のドッグシェルターを採用した低温設定のプロセスセンター（集出荷貯蔵施設に直結）は外気にさらされることなく、冷蔵車へ商品を荷受・ピッキングします。



■ 集出荷貯蔵施設で低温貯蔵されたホール野菜や果実を低温管理されたまま『ピッキングシステム』により袋詰めから梱包までを鮮度を保つために迅速化



■ 品質管理にこだわり、 新しい仕組みづくりを創造。

コールドチェーンによる鮮度維持、トレーサビティの導入、ITを活用した受注生産管理システムやピッキングシステム、独自のノウハウを駆使した洗浄殺菌システムやX線異物検査ラインなど、あらゆる視点から品質管理を追求しています。こうした取り組みは、「おかやまIT経営力大賞」や「農林水産大臣賞」の受賞に結び付いています。