

＼カット野菜の需要拡大に対応してカット工程を内製化／
カット野菜専用工場「プライム野菜工房」富士山のふもとに新設
～商品開発から野菜の仕入れ、製造まで一貫体制構築へ～

つくる人から笑顔に。をテーマに全国で“食材（ミールキット） 宅配サービス”を提供するヨシケイグループのフランチャイザー（本部）、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡市駿河区 代表：林 雅広）は女性の社会進出の増加などによる簡便化志向の高まりとともに日本人の平均調理時間が短くなる中、カット野菜メニューの受注が伸びている状況に対応するため、本社直営のフランチャイズである㈱ヨシケイ東部（本社：静岡県富士市）隣接地に、カット野菜専用工場『プライム野菜工房』を新設いたしました。『プライム野菜工房』の**プライム**には**最良**という意味があり、提供するカット野菜が最良の品質でありたいとの志と、日本一の富士山にちなんで、この名称に決まりました。2018年4月16日より操業を開始し、カット野菜メニューの安定供給に繋げていきます。

■カット野菜工場「プライム野菜工房」概要

商 号：プライム野菜工房株式会社
 所 在 地：静岡県富士市島田町一丁目 117 番地
 資 本 金：1,000 万円
 敷 地 面 積：1825.97 平米
 延べ床面積：1045.37 平米
 出荷エリア：工場 300 km圏内
 ア ク セ ス：東名高速道路「富士 IC」から 4km



プライム野菜工房でカット対応ができる野菜一覧（全11種）



- ☑仕入れからカットまで一括管理による安全な衛生管理
- ☑メニューの調理法に合わせて野菜をカットする最新設備
- ☑野菜の品質を保つ洗浄方法

■人にやさしい微酸性電解水使用で野菜の品質をキープ

野菜の洗浄には、厚生労働省から消毒効果を推奨されている次亜塩素酸水、**微酸性電解水**（微酸性次亜塩素酸水：濃度 10～30ppm）を使用。微酸性電解水は安全性が高く、果実や野菜の殺菌洗浄に幅広く使用されています。食品の品質への影響が少ない上、野菜の褐変を遅らせてみずみずしい食感を保ち、食品の細胞を傷つけにくく、シャキシャキした食感をお楽しみいただけます。

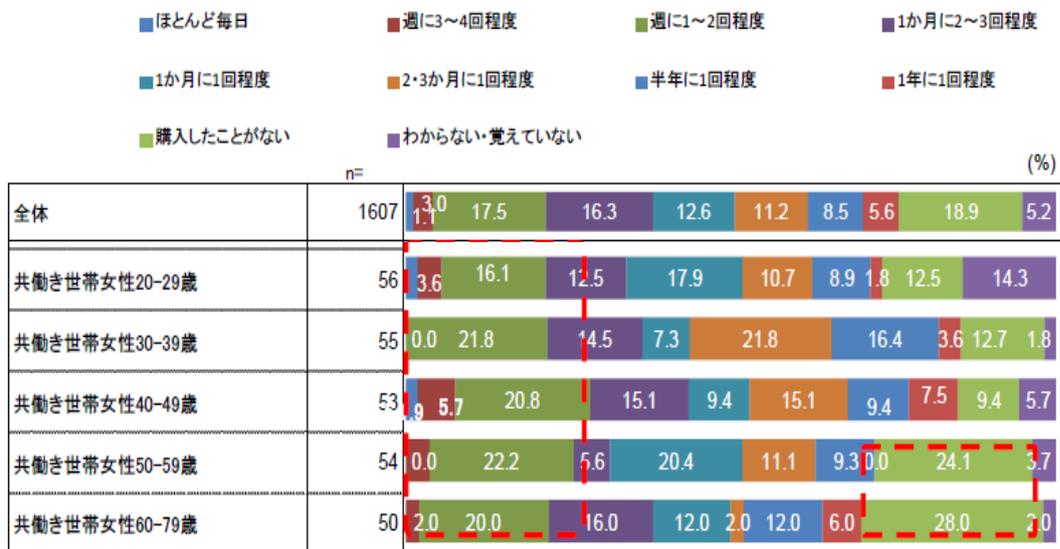
■もっと手軽に、もっと時短に!! 管理栄養士監修の新メニュー『Cut Meal』実験販売スタート

1970年の創業当初より共働き世帯の増加や核家族化を背景に①買い物に行く必要がない②夕食の献立を考える手間が省ける③調理時間が短縮できるというメリットから働く女性を中心に支持を広げてきたミールキット。昨今は、より手軽な時短メニューが求められるようになり、お届けする野菜をカットしてお届けするメニューの出荷数が伸びています。この時短ニーズに応えるべく、野菜をカットした状態でお届けすることで包丁を使う回数も極力減らした新メニュー『Cut Meal』は、**時間の手間とムダ**をWカット。全国販売に先駆けてヨシケイ開発(株)の直営フランチャイズである(株)ヨシケイ東部で5月7日より実験販売がスタートします。



<参考> 共働き世帯のカット野菜消費動向調査

共働き世帯のカット野菜消費動向調査では、全ての世代で「週1~2回」の購入頻度というヘビーユーザーが2割以上という結果で、簡便化志向の中でカット野菜の利用が定着化してきていることが伺えます。



<出典: 農畜産業振興機構 27年度カット野菜消費動向調査>

■ヨシケイグループとは?

北海道から沖縄まで、全都道府県に65社・288の営業所から50万世帯のお客様へ食材宅配サービスを提供するフランチャイズチェーン。1975年創業から40年以上にわたり、日本中の食卓に安心・安全・おいしさをお届けしてきました。専属の栄養士が考えたバランスのとれたメニューに必要な食材セットを、毎日、お客様のご自宅までお届けし、仕事や子育て・介護で献立を考える余裕がない方、また、買い物に行けない方の強い味方です。メニューに合わせた食材が必要な人数分届くので、無駄がなく経済的。ラインナップは、手作り料理から簡単料理、冷凍弁当・ヘルシー食まで、豊富なメニューからお選びいただけます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 イノベーション推進部
 担当 : 山崎 幸子 (ヤマザキ サチコ)
 Tel : 03-5117-7101
 Mail to : dev-public_relations@yoshikei.gr.jp



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。