



2022年9月12日
株式会社吉野家
ヤマト運輸株式会社

高まる中食需要に向け、 「冷凍牛丼の具」をはじめとする個食用冷凍食品の出荷キャパシティを拡大 — 商品の保管から発送までをヤマト運輸の3温度帯物流ネットワーク上に一元化 —

株式会社吉野家(本社:東京都中央区 代表取締役社長:河村泰貴、以下「吉野家」)とヤマト運輸株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:長尾裕、以下「ヤマト運輸」)は、吉野家の直販・卸向け外販事業における流通スキーム再構築に向けた合意書を、9月12日(月)に締結しました。「冷凍牛丼の具」をはじめとする吉野家の個食用冷凍食品の保管から発送までを、ヤマト運輸の3温度帯※1 物流ネットワーク上に一元化することでオペレーションを効率化し、出荷キャパシティを拡大するとともに、サプライチェーン全体における温室効果ガス排出量を削減します。吉野家公式通販ショップを含む直販サイト全5店舗では、8月17日(水)から本スキームにて運用を開始しており、卸向けについては2023年2月から運用開始予定です。

※1 3温度帯…常温・冷蔵・冷凍の3つの温度帯。

1. 背景および目的

吉野家は1899年、東京日本橋の魚河岸で創業し、創業以来123年、「うまい、やすい、はやい」牛丼を提供することにこだわり続け、時代や社会構造の変化とともに変わりゆくお客さまの暮らしに応じて提供方法を拡大し続けています。ご家庭でも手軽に吉野家の味を楽しめるように、1993年から「冷凍牛丼の具」を発売し、卸向けに外販事業を開始しました。また、2013年から初の直販サイトとなる吉野家公式通販ショップを開設し、主力商品である「冷凍牛丼の具」や特定健康保健用食品「トク牛」など全79品を販売しています。

新型コロナウイルスの感染拡大やライフスタイルの変化によって、中食需要はさらに高まっており、2021年度における吉野家の外販事業売上は2018年度比の2倍になりました。これまで吉野家は直販・卸部門ごとに委託業者を選定し、物流管理を行ってききましたが、70種類以上にのぼる複数温度帯の商品管理やセット組※2 など、増加するニーズに迅速に対応するため、流通スキームの効率化が大きな課題でした。

ヤマト運輸は、お客さまのサプライチェーンを上流から下流までトータルに支援するために、全国の拠点と輸配送ネットワークのシームレスな結合や、デジタル情報の可視化を通じて、在庫の適正化やスピード納品、輸配送コストの削減など、顧客企業の経営に資するビジネスパートナーを目指しています。

今回、吉野家とヤマト運輸は、高まる中食需要に対応し、個食用冷凍食品の出荷キャパシティをさらに拡大するため、外販事業における流通スキームを見直し、持続可能なサプライチェーンを構築します。

※2 セット組…複数の商品を組み合わせるとして一つの商品として扱えるようにする倉庫内での作業のこと。

2. 構築した外販流通スキーム



<特長>

① 出荷キャパシティの拡大

ターミナル一体型 3 温度帯物流施設に商品の保管から発送まで一元化することで、多様なセット組や賞味期限コントロールなど、複雑な出荷作業にかかる時間を確保し、さらには作業オペレーションを効率化させることで、出荷キャパシティを拡大します。

② サプライチェーン全体における温室効果ガス排出量の削減

従来の倉庫と物流ターミナル間の輸送で発生していた温室効果ガス排出量を削減するとともに、従来行っていたオーダー前の事前ピッキングやセット組が不要となり、余剰分の食品・資材のロス削減します。

3. 今後の展開

今後も、外販事業における流通スキームのさらなる効率化により、オーダーからお届けまでのリードタイム短縮や商品ラインナップの拡充など、お客さまの多様なニーズにお応えしていきます。また、食品・資材ロスや温室効果ガス排出量の削減などを通して、より持続可能な食品流通の実現を目指します。

【吉野家公式通販ショップの主力商品「冷凍牛丼の具」と「缶飯牛丼」について】 <https://e-shop.yoshinoya.com/>

吉野家「冷凍牛丼の具」は「吉野家の牛丼を自宅でも食べたい」というお客さまの声から誕生した商品です。店舗と同じ食材そして店舗の味を再現。できたての状態にパックに詰めて急速冷凍することで品質を保持。電子レンジや湯煎であたためるだけで、ご家庭で簡単に店舗と変わらぬおいしさを味わっていただけます。商品 1 袋の厚さが約 1cm と冷凍庫の隙間に収納できて場所をとらないのも魅力のひとつです。おうち時間が増えている昨今、なかなか会えない大切な方へのお中元や贈り物としてもご利用いただいています。また、非常用保存食「缶飯牛丼」は、高機能玄米「金のいぶき」と吉野家牛丼の具が合体した、常温で食べられる初の「ご飯缶詰」です。冷凍牛丼の具を用いることで、お店の味をそのまま表現しています。賞味期限も長く、いつでもどこでも簡単にお召し上がりいただけます。



<お客さまのお問い合わせ先>

株式会社吉野家 お客さま相談室

TEL 0120-69-5114(受付時間:09:00~16:00)

ヤマト運輸株式会社 コールセンター

TEL 0120-01-9625(受付時間:08:00~21:00)

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com

ヤマト運輸株式会社 コーポレートコミュニケーション部

TEL 03-3541-3411