



平成 18 年 7 月 10 日

各 位

会社名 デリカフーズ株式会社
代表者名 代表取締役社長 館本 勲武
(コード番号 3392 東証第二部)
問合せ先 取締役経営企画部長 澤田 清春
(TEL . 03 - 3858 - 1037)

固定資産の取得に関するお知らせ

当社は、平成 18 年 7 月 10 日開催の取締役会において、当社の連結子会社である大阪デリカフーズ株式会社が下記のとおり固定資産を取得することを決議いたしましたので、お知らせいたします。

記

1. 取得の理由

当社グループは東京・名古屋・大阪地区を中心に7つのカット野菜製造工場およびホール野菜(注1)を仕分けするピッキングセンターを運営しております。この度、神戸地区の業務拡大(カット野菜とホール野菜の販売)と、大阪地区のカット野菜製造能力補強のため、当社の連結子会社である大阪デリカフーズ株式会社神戸事業所を新工場に移転することと致しました。新工場が稼動すると大阪デリカフーズ株式会社は、現在の約 1.6 倍の製造能力となる予定であります。

カット野菜の製造につきましては、洗浄工程に冷却された井戸水を用いて野菜の鮮度を保ち、また加工工程を最適化することにより、野菜のおいしさを最大限に生かした安全・安心で新鮮なカット野菜を製造いたします。また、ジャスト・イン・タイム生産方式の採用を考え、より鮮度アップのカット野菜を作り上げたいと考えております。さらに各工場同様に検査室を設け、菌数検査を毎日できる体制をつくっております。ホール野菜の管理につきましては、野菜にとって最適な温度管理ができる設備になっており、また、背地性(注2)を考えた在庫管理システム、各店ごとにきめ細かく仕分けができる仕組みになっております。将来的には、この工場でも野菜の力「抗酸化力」「免疫力」「解毒力」を測る設備を作りたいと考えております。

(注1)ホール野菜:カットされていない状態でお届けする野菜そのものを、カット野菜と区別するため、「ホール(whole)野菜」と称しております。

(注2)背地性:収穫後、野菜の保管方法において、できるだけ収穫前の向きに保管するほうが鮮度が保つことができるという野菜の生理機能です。例えば、ほうれん草など、ねかせて保存するよりも立てて保存したほうが鮮度を保つことができるという習性です。

