

事業者：株式会社万惣



流通合理化  
事業活動

## 計画概要

プロセスセンターへの包装機、冷蔵設備及び冷凍設備の導入により、消費期限を延長した生鮮食品の量産体制を構築する。またコンテナ洗浄機の投入・排出口ボットの導入により、コンテナ洗浄工程の無人化を実施し、省人化と労働環境の改善を図る。

## 目標

青果物及び精肉豚の平均販売期間を令和12年末までにそれぞれ150%、125%増加させる。またコンテナ洗浄及び排出工程の省人化を図る（3人→1人）。

## 食料システムへの寄与

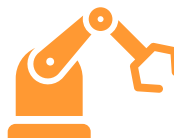
共働き世帯の増加や簡便化志向の高まりを踏まえ、青果及び精肉の品質改善及び消費期限延長に取り組み、まとめ買い可能な商品やストックの利く商品に対するニーズの拡大に応えることで一般消費者の利益の増進に貢献する。

## 計画のイメージ

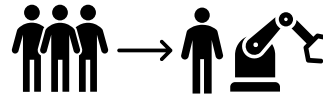


プロセスセンター  
外観

設備導入



生鮮食品の  
消費期限延長



コンテナ洗浄及び  
排出工程の省人化

(2025年12月22日認定)