

変化に対応し、進化の道へ 「おいしい」をカタチに



▲新業態のリーズデリ（江南店）

1969年に惣菜屋として創業し、71年に食品スーパーへの多店舗展開を図るために現在のカネ美食品を設立した。大きく分けて2つの事業を運営しており、テナント事業では、店内調理を基本とした出来立ての寿司や揚げ物などの惣菜を提供している主力の総合惣菜店「Kanemi」（8月期末158店舗）が、日常使いのほか、お盆や年末年始などのハレの日には大皿寿司などが利用され高い支持を得ている。また、総合ディスカウントショップなどに新業態の「リーズデリ」（同31店舗）を2020年から展開、今期も出店、業態転換を推し進める。従来の店舗との顧客層の違いを分析し、これまでと異なるニューファミリー等の客層にターゲットを合わせたカテゴリーの強化と価格帯の設定、販売アイテムの集約による効率化を図った。総合惣菜店「kanemi」に比べ、ボリューム

感のある商品などが人気で、トレンド商品である韓国風海苔巻き「キンパ」、韓国風からあげ「ヤンニョムチキン」も高い支持を得ている。

外食店も運営しており、寿司・割烹料理を提供する「寿司御殿赤池本店」と回転寿司・割烹料理を提供する「寿司御殿竹の山店」、「寿司御殿有松店」の3店舗を開店し、新鮮な魚を使った料理や寿司は、地元客に堅い支持を得ている。

このほか、百貨店、駅ナカなどの商業施設では総合惣菜店「e' zmart（イーズマート）」（同2店舗）のほか、洋風惣菜を提供する「eashion（イーション）」（同33店舗）などがあり、スタイリッシュな店作りで新規顧客の取り込みに成功している。今後は、「eashion」で人気の米飯類のノウハウを活かした専門業態を展開し姉妹店として、さらなる顧客掘り起こしを図っていく。また、店舗での人件費の抑制・人員不足を補う為、セントラルキッチンの稼働を始めた。

一方、外販事業はCVS向けのおにぎり・弁当の製造等を行う12工場があり、東海地区をはじめ、関東、関西で稼働している。食品ロスなど環境配慮したガス置換商品やチルド商品も積極的に製造に取り入れ賞味期限の延長を実現している。また、全工場でJFS-B規格に基づくHACCP認証を取得しており、安心・安全なインフラを提供し、安定的に出荷できる体制を整えている。



▲埼玉工場など全工場でHACCPを取得している