



夏休み企画 組合員レポーターと行く!! 商品セットセンター取材

わたしたちが注文した商品はどんな風に届くの？

コープでは何百種類もの商品を取り扱っています。その中から注文した商品が正確に、鮮度を保ったまま自宅まで届くのはなぜでしょう？
夏休み中の子どもたちから80代の方まで計22名の組合員レポーターの皆さんと一緒に、東海コープの商品セットセンター「小牧要冷セットセンター」を取材しました！



小牧要冷セットセンターへGO!

組合員レポーターと取材をしてきました!



小牧要冷セットセンター
センター長
あさの じん
浅野 仁さん
組合員のもとへ商品を安全・確実にお届けできるよう、センター全員で頑張っています。

1日あたり
約25万点の商品を扱っているんだよ!



コープぎふ、コープあいち、コープみえの冷凍・冷蔵品の入荷から検品、仕分け、出荷までを一手に引き受けています。
コープで扱っている商品は大きく分けると缶詰や調味料、乾麺やお菓子などの「ドライ品」、野菜などの「農産品」、豆腐や牛乳、冷凍食品やアイスクリームなどの「要冷品」があります。小牧要冷セットセンターでは冷蔵・冷凍が必要な「要冷品」を専門に扱うセンターです。約500名の人が働いていて、24時間フル稼働しています。

いざ、センター内部へ潜入!

1 入荷

ちゃんと冷たいかな？ 品温チェック体験!

メーカーから到着した商品は、5℃前後に保たれた検品エリア（ドックシェルター）に、トラックを接車させて受け取り。その後商品ごとに検温し、品温度が保たれているかチェックします。特に冷凍商品の取り扱いには注意しています。

2 集品（ピッキング）

ランプで教えてくれるから、間違えないんだね!

注文内容が書かれたラベルを貼った箱がラインを流れると、注文商品のある棚のランプが光り、作業者は画面に表示される数を確認し、商品をランプがついている箱へ移します。商品はお一人ずつピッキングします。

3 出荷

ロボットアームを導入して効率化!

箱にセットされた商品は支所ごとにまとめ、出荷まで冷蔵・冷凍庫で保管します。カチコチだ!

冷蔵商品は出荷前に蓄冷材を入れ、冷凍商品の箱には-79℃のドライアイス注入して温度を保ちます。

参加者の感想

スマホで気軽に注文している向こうには、たくさんの方が寒い中で一生懸命作業されているんですね。これからも安心して利用できると感じました。

素早くピッキングされていて驚きました。自分もやってみたくなりました!

出荷されるまでのところが見れてよかった。

ドライアイスの実験とか、いつも体験できないことができてよかった。

組合員

お子さん

Q & A 小牧要冷セットセンターについて聞いてみました!!

Q 毎度、間違いのない品物が届きます。そのチェックは大変であろうと思います。ご苦勞な点をお聞かせください。（海津市 もーり〜さん）

A 「パッケージが似ている商品の集品※」には、細心の注意を払います。似ている商品を誤って集品しないよう目印を付けたり、同じ棚に置かないようにしたり、朝礼時に現物を見せて作業員全体に注意喚起したりなど様々な対策をとっています。
※集品（ピッキング）…仕分けして箱に詰める作業。

Q 冷凍品を扱う場合、室内も大分冷やしてあると思いますが、仕分けはどのようにするのでしょうか。機械で便利にできるのですか？（各務原市 ぽっぽちゃんさん）

A 商品仕分けは人の手で行っています。入荷した冷凍商品は検品後、原料保管庫（-25℃）で保管します。集品のタイミングで、約7℃の室温に保たれた部屋の商品を仕分けする棚にセットします。冷凍は約550アイテムが棚にセットされ、ラインの表示に従って作業員がお1人分ずつ手早くセットします。その後お1人分ずつセットした袋を大型の容器に移し替え、配達担当者が作業できるようにセットします。

Q 商品の品質を保つためにされている工夫はありますか？（中津川市 いもちゃんさん）

A 入荷検品、適正温度、商品管理はもちろんのこと、破損しやすいパッケージなどは見本を庫内に掲示して、セットする作業員が注意しながら取り扱っています。

Q 一人一人みんな商品は違うし細かいのに、どうやってまとめているのか不思議です。（郡上市 みきママさん）

A 組合員一人一人の注文を全て集計し、入荷のデータや集品のデータを作成しています。データをもとに、作業員がランプの光った所から商品を取りランプの光っている箱に商品を入れることで、組合員ごとの箱にまとめられる仕組みとなります。

教えてくれたのは

東海コープ宅配物流部
つかだ じん
塚田 淳さん