



食品流通に関わる課題を、 現場目線で解決します

パローホールディングスのグループ企業として、
食品流通に関するあらゆるモノ・サービスを提供。
現場力と豊富な商品知識で、
企業の課題解決をサポートします。



店舗・工場運営サポート

現場の効率化・安全衛生向上を支援します

- トレー・パッケージ
- 衛生手袋・レジ袋
- 厨房機器・包装機械 など



パッケージソリューション

「売れる・流れる」仕組みを共に作ります

- 食品パッケージ企画・設計
- サプライチェーン構築支援



商品開発支援

商品企画・デザイン制作から供給までワンストップ対応

- 食品(グロッサリー系中心)
- PB(プライベートブランド)商品開発
- 生活用品・衛生用品 など



アグリ・農園芸資材

店舗周辺売場の強化提案も可能です

- 切花・やきいも
- 園芸資材・業務用資材



多彩なラインナップで売場価値を向上。



取り扱い商品例

- ◀ 共同開発食品
- 生活用品 ▶



中部流通の強み

- グループ企業との強い連携(地域密着・総合力)
- 現場力 × 商品企画力
- 現場改善・売場改善の具体的提案
- PB 商品企画～物流まで支援

実際のスーパーで実現した、トレー共通化によるコスト削減事例を裏面でご紹介! ▶

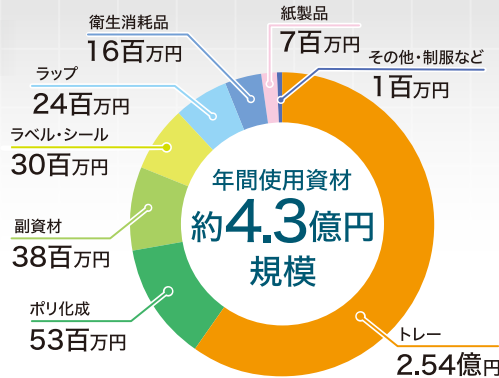
トレー共通化によるコスト削減事例

— 小売チェーンで実際に行った改善プロジェクト —

▶現場で見えてきた課題

ある複数店舗を展開する
小売チェーンでは……

年間使用資材
約**4.3**億円規模
そのうちトレーが約5割以上
を占める構成



店舗・部門ごとにトレーの
規格・種類がバラバラ

類似サイズ・用途のトレーが
多数存在

アイテム数が多く
コスト・管理負荷が増大

中部流通のアプローチ

現場起点での集約・共通化提案

店舗・加工センター・
惣菜センターを
実地調査

使用状況・規格を
ひとつひとつ確認

「使える規格」に
絞り込み、
全体最適を設計

単なる値下げ交渉ではなく「集約×共通化」による構造的なコスト削減

具体的な取り組み内容

トレー集約・共通化のポイント3点

POINT
1

複数部門
(精肉・鮮魚・惣菜)での
横断集約

POINT
2

類似サイズ・
用途のトレーを
共通化

POINT
3

グループスケールを
活かした
統一単価適用

導入効果

- トレーコスト……約**8%**削減
- アイテム数……約**25%**削減
- 全体資材コスト…約**10%**以上の削減効果

「トレーを変えただけ」ではなく、
「考え方を変えた」ことで
生まれた成果です

こうした取り組みは、現場を継続的に見てきた中部流通だからこそ進めることができました。

中部流通ができること

- 現場から考える、コストと運用の見直し
- 切替後も見据えた運用・継続サポート

御社の現場では、いかがでしょうか
私たちが、現場から一緒に考えます

