

2026年7月3日
株式会社 マミーマート

「鮮魚プロセスセンター」本格稼働 マミープラス全店へ供給 ～サプライチェーン効率化と鮮度向上を実現～

この度、当社にて4月に新設した「鮮魚プロセスセンター」が7月1日より本格稼働しマミープラス全店へ商品供給を開始したことをお知らせいたします。

これまでの各店舗での加工業務を本センターへ集約し、最新の設備で一括処理いたします。これにより、引き続き安全で高品質な鮮魚・加工品を、各店舗へ安定して届けることが可能になります。また集約によるスケールメリットとして多様なニーズに応えるパック商品や惣菜(生食・加熱用)の開発・提供と、物流・製造コストの最適化を推進いたします。

本センターの本格稼働により、生産性の向上とともに、お客様へ「より新鮮で、より美味しい魚」を安定してお届けできるよう、従業員一同努めてまいります。

以上

名称 鮮魚プロセスセンター
所在地 川越市大字大袋650番地(川越市場内)
稼働開始日 2026年4月5日(日)
延床面積 241.09坪(797㎡)



丸魚を切り身へ加工し出荷



マミープラスの鮮魚売り場の様子

<この件に関する問い合わせ先>

(株)マミーマート 総合企画室 TEL 048-654-2516
(受付時間 土・日・祝日を除く 9:00~17:00)