



新拠点

BUKKEN PROFIT BASE IZUMI

2025年9月、新拠点「BUKKEN PROFIT BASE IZUMI」が稼働します。作業効率と精度を飛躍的に高める二面プラットフォームや、大規模な定温エリアが最大の強み。会社の未来を担うポテンシャルを秘めた最新鋭の拠点を武器に、お客様の多様なニーズへこれまで以上に応えていきましょう。

稼働開始日 / 2025年9月

延床面積 / 3900坪

構造地上 / 2階建て

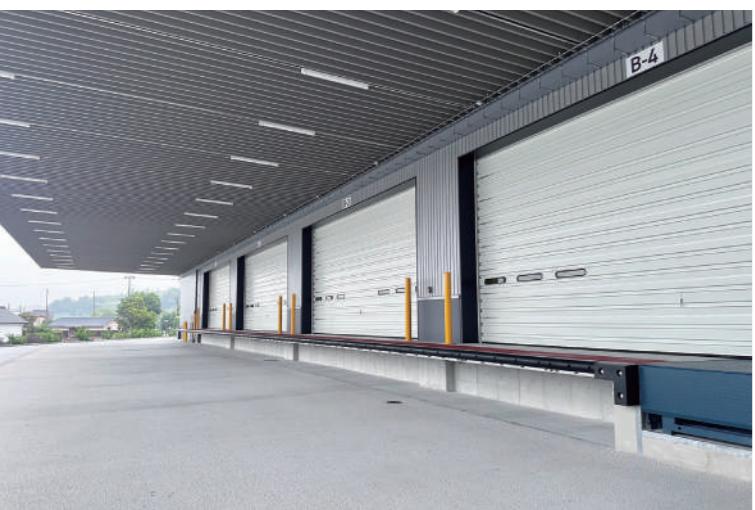
始動時の運営体制
パートスタッフを中心
に10~15名(予定)

センター長
なかにし よしひろ
中西義弘さん
(和泉EC物流センター・センター長と兼任)

営業部 取締役本部長
ひらまつ かよこ
平松 香代子さん



私が
紹介します!



Features BUKKEN PROFIT BASE IZUMIの特徴

Feature 1 二面プラットフォーム

16台のトラックが同時に接車可能な二面のプラットフォームが最大の特徴。建物の前面と側面に入荷と出荷の動線を完全に分けることで、作業の混雑をなくし、商品を効率的、かつ正確に管理できます。一面だけの倉庫が多い中で、この構造は大きなアドバンテージです。

Feature 2 400坪の「定温エリア」

広大な低温エリア(15~20度)を確保。高温に弱い化粧品や酒類、サプリメントなどデリケートな商品を一定の温度を保って、最適な環境で保管できます。これほどの規模の定温エリアを持つ倉庫は他社にも少なく、お客様の多様なニーズに応える大きな武器と言えるでしょう。

Feature 3 災害への強さ

建物が耐震構造であることや、津波のリスクが低い内陸の立地など、災害への強さもお客様に安心していただけるポイントです。

The Road BUKKEN PROFIT BASE IZUMI開設までの道のり

既存拠点の満床を受けて異例のスピードで実現へ

BUKKEN PROFIT BASE IZUMI開設プロジェクトが動き出したのは、実は2025年の初めです。きっかけは、既存の拠点がほぼ満床状態となり、新たな受け皿の確保が急務となったこと。そこで近隣で空き区画を探しましたが、タッチの差で手にできませんでした。しかし、偶然近くに建設中の倉庫を発見。直接交渉して契約に至る、非常にスピーディーな展開でした。

スケジュールは、契約決定がゴールデンウィーク明けごろ、賃借開始は7月というタイトさ。通常、準備に2~3ヶ月を要するところ、実質1ヶ月ほどで進めなければなりませんでした。定温エリアの工事など、あらゆる手配を急ピッチで行ったのは大変でしたが、大きなトラブルなく進行。これも関係各所の協力のおかげです。



目標達成を
目指して!

ご協力
お願いします!

Future Vision 今後の目標・ビジョン

1年内稼働率を7~8割に

8月時点では、すでに本社で手狭になっているお客様の移管や、アパレル系をはじめとする新規のお客様との商談も複数進んでいます。こうした状況の中、まずは1年内で稼働率7~8割を達成することが当面の目標です。BUKKEN PROFIT BASE IZUMIは、当社の既存の全営業所の合計面積とほぼ同じ広さを有します。つまり、ここが完全に稼働すれば、理論上は会社の売上を倍にできる計算。それだけのポテンシャルを秘めた拠点のため、身が引き締まる思いです。

欠かせない全社的な協力体制

BUKKEN PROFIT BASE IZUMIのスタッフは経験の浅いメンバーが多くなるため、近隣の拠点で研修を受けたり、繁忙期に応援に来ていただいたりすることがあります。皆さん、ぜひ力を貸してください。よろしくお願いします。

私の元気メシ

心も体も満たしてくれる、とっておきの活力源。今回は奥山さんと外島さんに忙しい毎日を支える「食」の秘訣を教えていただきました。読むだけでおなかが空いてくるような、美味しいあふれる一品をどうぞお楽しみください!



あゆみ野 EC 物流センター

おくやま たかこ
奥山 享子さん

元気が出る一品!

かぼちゃのホットサラダ

\おすすめポイント! /

簡単! 野菜ジュースを使って、レンジでチン!

忙しいときなども、旬の野菜を使って時短でできあがります。

簡単レシピ

- 野菜ジュース 1本(160g)
- かぼちゃ 1/4
- ブロッコリー 1株
- しめじ 1パック
- ソーセージ 8本
- オリーブオイル 大さじ1

- コンソメ 4g
- 塩 1g

具材を切り、耐熱ボールに全て入れてラップをかけ、600wの電子レンジで13分加熱。加熱後は混ぜ合わせます。



元気が出る一品! ケンタッキーのオリジナルフレイドチキン

\無性に食べたくなる瞬間 /

理由もなく、ふとしたとき

2か月に1度くらいの頻度で、どうしても食べたくなります。特に、疲れたとかストレスがかかったなどではありませんが、我慢できずに買ってしまいます。息子も大好きで、テストのときには必ずお昼に食べていました。今ではこれが原因ではないかと思っています(テストが大体2か月おきくらいにあったので……)。

こちらもおすすめ
私の元気メシ!

冷やし豆乳担々麺

肉味噌

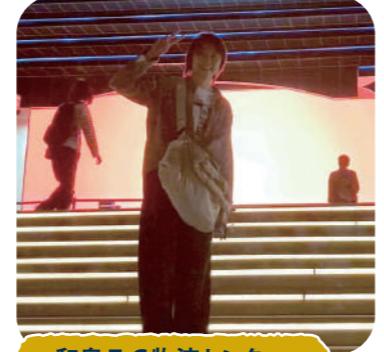
- 豚ミンチ
- 干し椎茸
- コチュジャン

冷たいスープ

- 砂糖
- 醤油
- 豆乳



冷やした麺を加えて、いただきます!

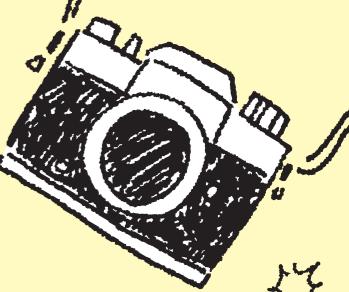


和泉 EC 物流センター

そとじま ゆか
外島 由香さん

私のとっておきの1枚

思い出のサプライズや、大切なご家族との心温まる瞬間など、個性豊かな写真が揃いました。写真にまつわるエピソードから、その人柄や温かい眼差しを感じてみてください。



うえすぎ ともこ
和泉 EC 物流センター

上杉 朋子さん

私のとっておきは、2人の息子!

2人が小学校に通っているときは、地域のサッカーチームに入っており、毎週末練習や試合の付き添いに。そこでチームメイトやコーチ、保護者の方々とたくさんの交流を持たせていただきました。20歳になった今でも年に数回集まり、「サッカーをするから見に来る?」と声を掛けてくれます。母親と出歩くのを嫌がる年頃になっても、一緒に出掛けてくれる優しい子に育ってくれて、感謝の気持ちでいっぱいです。



サプライズ

おごう としなり
深阪物流センター 小合 俊成さん

心温まる、仲間からの贈り物

7月、奈良のカフェにて。前職で一緒だったパートの皆さんにランチに誘われた際に、サプライズで出てきたスイーツです。



NICE



最高のチーム



じょうたに たかのぶ
和泉 EC 物流センター

條谷 孝信さん

祝・インターハイ出場!

柔道に励む孫を家族で応援

初孫が4歳から頑張っていた柔道。高校に進学してからも柔道をしています。現在、初芝橋本高等学校3年になり、5月31日~6月1日にインターハイ和歌山予選が田辺市で行われ、家族11名(初芝橋本高等学校1年の2番目の孫は、バスケットボール予選出席のため欠席)が応援に行き、見事団体戦優勝&個人戦90kg級に優勝し、県代表になりました(ちなみに2番目の孫も予選優勝)。

帰りに、白浜の「とれとれ市場」で豪華な食事をした後の集合写真です。写真のポイントは前列の可愛い孫たち! 左から小学4年、高校3年、3歳、中学1年、5歳。皆「じいじ」と遊んでくれます。後列は、娘3人とその夫。皆、仲がよくて楽しい家族です。



インターハイ 和歌山予選柔道にて、家族集合!

