

10万本貯蔵可能なワイン専用の貯蔵・出荷倉庫と 試飲試食スペースを備えたオリジナルグルメギフトの発信拠点 「リンベルグルメファクトリー」が完成いたしました。



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、このたび、山形市流通センター内にグルメ専門の物流倉庫「リンベルグルメファクトリー」を新設いたしました。10万本の貯蔵および出荷が可能なワイン専用の定温倉庫と自社のオリジナルグルメギフト「極みシリーズ」の展示・受注および試飲試食スペースを備える、自社12番目の物流拠点です。

「リンベルグルメファクトリー」の主な機能は2つです。

1つは、自社直輸入ワインの貯蔵および出荷機能を持つ定温倉庫です。カタログギフト掲載商品としての取り扱いは、現在約900種。うち、約2割を占める約180種が独自のルートで、約10年前より海外ワイナリーから直輸入したもので、この低温倉庫に納められています。女性ソムリエのみで審査するワインの国際品評会「サクラアワード」にて最優秀賞を受賞するなど、取扱い品種のクオリティも高めてまいりました。ワインは全て世界各国のワイナリーから直接買い付け、定温コンテナで輸送。自然環境豊かな山形の地に10万本の貯蔵スペースを確保し、現在は常時3~4万本を、8台の空調機を稼働させ摂氏15度前後で管理しています。

もう1つは、自社オリジナルグルメギフト「極みシリーズ」の展示販売および試飲試食スペースとしてのショールーム機能です。シリーズ人気商品である100%ストレートジュース「プレミアムデザートジュース」ほか山形の魅力ある農畜産物・加工品を集めた「山形の極み」シリーズを中心に、1Fショールームにて展示・受注。雑貨やカタログギフトの展示販売とは切り離れた独自のグルメショールームです。2Fのゲストラウンジにはオープンキッチンとワインセラーを備えており、試飲試食スペースで、調理した山形牛やワインをお楽しみいただくことが可能です。

外観およびショールームのデザインは、「極み」シリーズのロゴ・パッケージほかを手掛ける東北芸術工科大学教授の中山ダイスケ先生に引き続き依頼。世界観を統一しました。

リンベルは商品の企画から制作、販売、アフターフォローまで一貫して自社体制で運営しており、グルメファクトリーは自社12番目の物流拠点となります。また、グルメギフトへの取り組みは1996年から。カタログギフト業界初のグルメ専門カタログギフトを開発して以来、国内外の魅力あふれるグルメの流通に尽力してまいりました。2014年からはオリジナルグルメの開発にも着手。地元企業と共同で、山形の食の魅力を発信してきました。

今後、このグルメファクトリーを発信拠点として、ワインの品揃えを強化するとともに、山形はもとより日本の安心安全で旬な食材を発信すべく、オリジナルグルメ「日本の極み」の開発を進めてまいります。さらに先日提携した伊藤忠食品株式会社と共同で、チーズやパスタ、オリーブオイルなどの独自の輸入グルメにも力を入れるほか、オーガニックサブリーや健康・美容関連など新たな食にも開発を広げていきたいと考えています。

現在グルメファクトリーは取引先向けのための施設公開ですが、将来的には自社のECサイト会員向けに定期的な試食試飲会の開催なども検討しています。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報宣伝 : 番藤・大田

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

リンベルグルメファクトリー 施設概要

■ 所在地

〒990-0071 山形県山形市流通センター1丁目6-4
TEL 023(608)5085

- ・敷地面積 663.73 坪(2,194.15 ㎡)
- ・建物全体 床面積 542.39 坪(1,793.02 ㎡)
- ・ワイン低温倉庫 床面積 218.99 坪(723.95 ㎡)



■ ワイン低温倉庫



温度・湿度 15°C(+/-1°C程度)・湿度 65%程度で管理。検品やラベル貼り、セット組、箱詰め、包装等を行う。

■ ショールーム



1階はオリジナルグルメ「極み」シリーズの展示・受注。2階は試飲・試食スペース。東北芸術工科大学教授、中山ダイスケ氏デザイン。

会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日:1987年7月3日

資本金:354,467,500円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業