



私たち立川蔵器は、 徹底した鮮度管理で旨いと安心をお届けいたします。

創業以来45年の経験で築き上げた衛生・温度・在庫・供給網の「徹底した鮮度管理」を実現しております。

清潔

清潔なファクトリー

食の安全に重きを置かれる消費者意識を応えるべく、常に清潔な自社工場を心がけ、業務に取り組んでおります。

温度管理

温度管理の徹底で新鮮キープ

商品を一番おいしく、安全な状態に保つために当社では20t以上のチルドルーム、30t以上の瞬間冷凍庫を設備し温度管理を実施しています。

在庫管理

適切な在庫管理と素早いデリバリー

必要な商品を適切な単位で仕入れることで、なるべく在庫を持たずに入荷品をすぐに出荷できる体制を整えています。また、小ロット注文にも対応しますので、お店の在庫管理もラクになります。