

バロー、自社スイーツ強化

美濃加茂の旧店舗を工場に改修



フルーツデザートの売り場＝中津川市手賀野、スーパーマーケットバロー中津川駒場店

1次加工、生地など生産

スーパーマーケットのバロー(多治見市)は、自社製造のスイーツを強化する。美濃加茂市川合町にスイーツ工場「デザートセンター」を整備し、近く稼働を始める。店内で生フルーツを使ったデザートスイーツを作るインスタアスイーツの売り上げが好調に推移しており、販売店舗の拡大を見越して供給体制を整える。(松浦健司)

バローは昨年9月から新店オープンと店舗改装に合わせ、店内のバックヤードにスイーツの加工場所を

スイーツの1次加工品を作るバローのデザートセンター＝美濃加茂市川合町

フルなどを製造、販売している。スイーツの自社製造を始めてから、対象店舗は全247店(9月末時点)のうち、43店(同)まで拡大。2025年4月～9月のスイーツ部門の売上高は、24年9月～25年3月から17倍に伸びた。対象店舗の拡大に合わせ

て製造体制を整備する。スイーツセンターは、美濃加茂市の旧バロー川合店の建物を、スイーツの1次加工の工場として改修した。建物は鉄骨平屋で、面積は2328平方メートル。現在は店内で作っているタルト生地やプリンを同センターで生産する。スイーツの加工場所を持つ店舗に冷蔵配送し、バックヤードで果物を切ったり盛り付ける方法にするなど、製造を分担する。親会社バローホールディングスの小池孝幸社長は「果物や魚など生鮮を強化してきた。素材を生かすため、次に何が提供できるかを考えた時に出てきた商品だ」と説明。「スイーツで果物部門の売り上げ、利益構造が変わってきた。製造小売りモデルの花が開き始めている」と話している。果物を入れたロールケーキやムースなど新商品の開発を順次行っていくとしている。