

生産者の“想い”を鮮度維持したまま国内外に届ける『次世代コールドチェーン』を目指す DENBA 株式会社との業務提携について

関東一円でチルド・フローズンの食品物流を手掛ける南日本運輸倉庫株式会社(本社:東京都中野区 代表取締役社長:大園圭一郎)は、7月16日、鮮度維持について高度な技術を有するDENBA株式会社(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:後藤錦隆)との間で、「DENBA+システム」を活用し、国内外へ鮮度を維持したまま生鮮食品を届ける『次世代コールドチェーン』を目指して業務提携しましたので、ここにお知らせいたします。

この業務提携により、国産品の販路を海外へ広げることを実現し、生産者を支援していきます。また、食材を活かすことで、社会問題でもあるフードロス解消と配送効率化によるCO2削減にも乗り出します。



(調印後、握手を交わすDENBA・後藤社長と南日本運輸倉庫・大園社長)

なお、『次世代コールドチェーン』とは、生鮮食品を劣化させることなく、鮮度を維持したまま保管・輸送できる、今注目されている新しい物流手法です。この手法により、国産品の世界販路の拡大に期待が持てます。また、素材を無駄にしないことからフードロスを解消し、積載効率向上に伴うCO2削減を実現する環境にも優しい物流です。

また、「DENBA+システム」とは、DENBAの特許技術により、生鮮食品をマイナス温度帯で不凍保存に保ち、食品の水分を完全に凍結させないことから鮮度を維持できるシステムです。水の共振を利用し水分子を活性化、商品ごとの鮮度維持に最適な環境を作り出します。なお、同システムには、食品鮮度維持の他、菌が発生しにくい環境を作る“抗菌作用”、的確な保存法により食材を無駄にしない“フードロス削減効果”、食品の細胞を壊すことなく凍結と解凍ができる“高品質凍結・解凍”、そして届いた状態ですぐに切り分けるなどの調理が可能になる“ロスタイム削減効果”、といった特長があります。

業務提携の手始めとして、昨年11月に竣工した南日本運輸倉庫 佐野チルド・フローズン物流センター(栃木県佐野市)において、「次世代コールドチェーン実証実験」を行います。食肉から果物までを対象に鮮度を維持したままの物流・品質維持をそれぞれの食材に合った最適な状態を分析。「鮮度維持モデル」を確立します。



(DENBA+システムを搭載した南日本運輸倉庫のトラック)

近く、DENBA とともに合弁会社を設立し、生鮮食品のサプライチェーン・ソリューション・サービスの提供を開始する予定です。

今後、具体的な展開があり次第、随時お知らせしてまいりたいと考えております。

以上

【本件に関する問い合わせ先】

南日本運輸倉庫株式会社 戸田統括本部 物流サポート本部

e-mail: info@mtls.co.jp