

業界紙[物流ウィークリー]掲載のお知らせ

南日本運輸倉庫株式会社のグループ会社である DENBADISS 株式会社の記事が UP されました。

超冷凍コンテナサービス提供へ

南日本運輸倉庫 DENBA+と合併会社「デンバダイス」設立

【東京】チルド・フローズン食品輸送を手掛ける南日本運輸倉庫（大園圭一郎社長、中野区）は、高品質で鮮度保持が可能な冷蔵・冷凍機器開発メーカーの DENBA+と昨年11月に合併会社「デンバダイス」を設立した。

デンバダイスは、DENBA+のパートナー企業であるコンテナのメーカー、搭載型冷凍機メーカー、コンテナレンタル、トレーラハウスのメーカーなど各社の協力を得て、マ

イナス75度プラス30度までの幅広い温度帯に対応可能なコンテナを開発、南日本運輸倉庫の物流業界のネットワークを通じて、デンバダイスの超冷凍機能コンテナの販売・貸出サービスを提供していく。

30度マイナス40度対応の暖冷コンテナ、DENBA+の鮮度保持装置付きのコンテナ、急速冷凍コンテナに加え、今回注目されているのがマイナス70度までの保冷可能な超冷凍機能（設置、輸送費等別途）。元々は食品輸送・保管を目的としているが、昨今では新型コロナウイルスのワクチン保管に適した機能で、かつ簡易設置が可能。また、連結設置もできる。超冷凍以外の鮮度保持コンテナも農地や駐車場、店舗側の空きスペースに置くだけで生野菜や果物も鮮度を保ったまま保管できる倉庫となる。

南日本運輸倉庫でデンバダイスを担当する田口充司常務と、物流サポート本部開発部の新藤直人次長は、「鮮度保持、超冷凍の機能は既存の冷凍室への後付けもできるのも大きなポイント。コンテナ自体も遮熱機能と密閉精度が高いので、設置場所を選ばない。鮮度が落ちてしまえば、今まで廃棄せざるを得なかった葉物野菜など等の生鮮品も、みずみずしいまま保管できるので、フードロスを減らし、SDGsの観点でも効果的」と話す。詳細問い合わせは、デンバダイスのホームページを参照。（小澤 裕）



新藤次長（左）と田口常務