

南日本運輸、DENBAで物流品質向上

南日本運輸倉庫（大園圭一郎社長）は冷蔵庫内に電場（でんば）を創る簡易装置「DENBA+」を、自社拠点の佐野チルドフローズン物流センター（栃木県佐野市）に導入した。旬の地場産品等を良質の状態で長期間保つことで、荷主の販路拡大に貢献している。NAX JAPAN（川崎宏社長）と連携した国産品の輸出支援にも取り組み始めた。



「DENBA+」を設置した冷蔵庫内

「DENBA+」は電場が起こす電子微細振動で、零度以下の領域でも水分子が凍結しないという。その効果で食材の劣化を防ぎ、制菌作用も生み出す。保管品の鮮度保持や、熟成をもたらす環境を実現する。同社のモットー「一番おいしい状態で届ける」を具現化する装置。フードロス削減にも貢献する。

DENBA+を冷蔵倉庫に設置すると、カット野菜を1カ月間、新鮮な状態で保つほどの鮮度保持効果があるという。これを2019年10月竣工の同社最新鋭拠点、佐野チルドフローズン物流センターの庫内に導入した。物流品質の向上と差別化につなげている。また同センターで、荷主の輸出支援を目的に保税蔵置場認可を昨年11月取得した。

冷凍かにかまを中近東、和菓子を欧米へ

荷主のK社は同センターを基点に、冷凍ぶり、ほたて、かにかま等を中近東に輸出している。また別の企業は冷凍和菓子の欧米輸出で実績をあげている。

佐野チルドフローズン物流センターは2階建て、延床3371坪。冷凍1604坪、冷蔵1163坪、パーシャル404坪、常温200坪の4つの温度帯に対応する。冷凍庫には自動ラック（3780棚）



佐野チルドフローズン物流センター

を導入した。汎用型の構造で、幅広い荷主のニーズに対応する。同センター規模は南日本グループの拠点で、昭和冷凍（株）本社倉庫、南日本運輸倉庫（株）埼玉物流センターに次ぎ3番目の大きさ。昭和冷凍は静岡の冷蔵倉庫業者で、2018年1月に完全子会社化した。

DENBA+製造・販売元のDENBA社と昨年7月に業務提携し、11月に合弁会社のDENBA DISS（デンバダイス）を設立した。同社を軸に鮮度保持装置「DENBA+」の普及を図る。既存の冷凍冷蔵倉庫やリーファーコンテナ、フライヤー等に容易に設置できると訴求している。

立ち食いそば店をチェーン展開するF社は、DENBA+を油の劣化防止に活用している。

