

業界紙[Daily Cargo]掲載のお知らせ

南日本運輸倉庫株式会社の記事がUPされました。

2021年11月16日(火) 第3種郵便物認可

農水産物・食品輸出物流特集2021 19

国内一貫体制と鮮度技術生かす

■ 南日本運輸倉庫

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(本社=東京都中野区、大園圭一郎代表取締役社長)の食品輸出入事業は国内一貫体制が強みだ。昨年11月には同社初の保税蔵置場を佐野チルド・フローズン物流センター(栃木県佐野市、以下、佐野C)で設置した。輸出事業では現在、中近東向けの魚介類および調味料、欧州向け冷凍和菓子の国内集配と佐野Cの保税蔵置場でのパンニングを手掛けている。保税蔵置場は今後も増やし、東京港、横浜港、成田空港、羽田空港での輸出入案件に対応していく方針だ。

空港・港湾地区と異なり、内陸部の物流施設は人員確保の面でも強みという。輸出案件でのラベル貼付作業や輸出入案件での流通加工など、人手がかかる作業にも対応する。

今年6月にはNAX JAPANと協業を開始した。食品輸出入事業ではこれまで、荷主案件ごとに国内での対応を進めてきた。フォワーダーとの協業は初。中近東および欧州向けで20フィート、または、40フィートコンテナを週2~4本程度、取り扱っている。今後、10本程度に増える予定だ。引き合いは、輸出はナシやリンゴなどの青果物、また、輸入でも青果物がある。

一方、昨年7月には鮮度保持装置メーカーのDENBA(本社=東京都千代田区)と次世代コールドチェーンの実現に向けて提携した。現在、鮮度保技術「DENBA」について、現在、海上輸出での利用の可能性を探っている。DENBAは米国東海岸とシンガポール向けのナガイモの海上輸送でトライアルを行った。廃棄率は一般的に40%ともいわれるが、トライアル



栃木県・佐野でのパンニングの様子

では2%だったという。廃棄率低減の代替輸送として、航空ではなく、海上での可能性も示した。また、海上コンテナに「DENBA」を実装し、鮮度を維持しながら輸出のタイミングを待つこともできるという。海上市況混乱で海上コンテナスペースの確保が難しい中での対策にもなる。

国内では「DENBA」を実装したコンテナや車両を実運用している。農水産物の産地にコンテナを置き、収穫後にすぐに積載し、鮮度を維持しながら各地に配送する提案も進めている。

チルド・フローズン 食品輸送のエキスパート

「一番 おいしい状態でお届けします」



南日本運輸倉庫株式会社

[https:// mtl.s.co.jp](https://mtls.co.jp)