

ベトナムにおける生鮮品鮮度保持に関する実証実験開始

～次世代コールドチェーンを活用し、ベトナム経済の発展に貢献～

チルド・フローズン食品輸送の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 以下、当社）は、ベトナム北部を中心に商船事業・港湾開発・不動産事業などを手がけるSAODO GROUP傘下でハイフォン港の開発・管理運営と港湾業務に付随する輸送・保管・保税サービスを展開するHi Phong Port Services Joint Stock Company（本社：Hai Phong Vietnam、代表取締役社長：Le Hong Cam 以下、HPS社）とDENBA DISS（本社：埼玉県戸田市、代表取締役社長：大園圭一郎）の3社で生鮮品の鮮度保持実証実験に取り組むことに関する合意書を3月14日に締結しましたので、お知らせします。



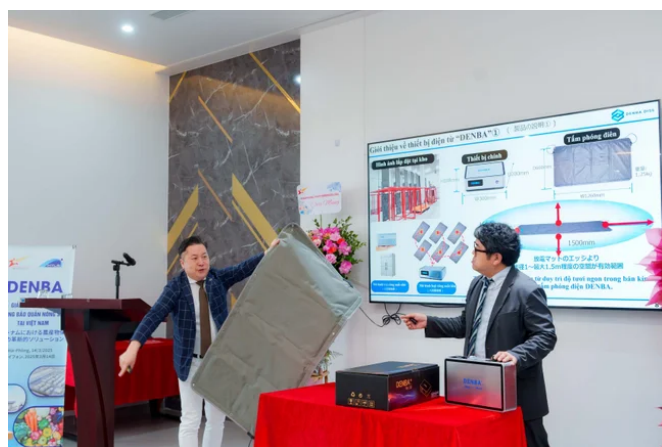
締結式の様子 左：HPS社 Le Hong Cam社長、
社長 大園圭一郎

右：当社代表取締役

ベトナムでは経済成長の柱として、農業の発展により品質の高い生鮮品などの国内流通の安定化と輸出拡大を目指しています。しかしながら収穫した農作物を保存するインフラ整備が遅れていることで、生鮮品の流通に関する制限や生鮮品の廃棄処分が大きな課題となっています。また従来の保存方法では安定した生鮮品の供給ができず、価格が安定しないことで、生産者・消費者双方にとって大きな損失を招いているという課題も抱えています。

そのような中、ベトナム国内で冷凍冷蔵輸送・保管サービスを展開するHPS社は保冷インフラの普及に加えて、国外への輸出基準を満たすためのインフラ構築を検討してきました。今回、DENBA DISSが提供する鮮度保持技術に対して大きな可能性を感じていただき、この度の実証実験開始に至りました。

契約締結式典においてはHPS社の豊富な冷凍冷蔵輸送・保管のノウハウや、DENBA DISSの鮮度保持技術について来場された大学関係者、生産者、行政、マスコミなどに説明、ベトナム国内における次世代コールドチェーンの構築に大きな期待が寄せられました。



式典の様子

今後は2℃、5℃、8℃、-25℃の4温度帯で様々な生鮮品の鮮度保持に関する実証実験を行います。そして今年8月頃を目途に実証実験の結果を踏まえ、今後の事業展開を3社間で協議していきます。



DENBA技術を搭載した冷凍冷蔵保管スペース

当社は「一番おいしい状態でお届けします。」をミッションとして日本国内で高品質なコールドチェーンの提供を行っています。今後はベトナム国内においても当社、およびDENBA DISSのノウハウを活用し、高品質な次世代コールドチェーンを構築し、ベトナム国内の生産者、食品卸事業者の販路拡大を実現することで、ベトナム経済の発展に貢献してまいります。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000061803.html>

南日本運輸倉庫株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/61803

南日本運輸倉庫は、1975年に創業。「一番おいしい状態でお届けします。」をミッションとし、食品輸送のエキスパートとして、特にチルド・フローズンの低温輸送の分野に注力。また、DENBA DISSの鮮度保持装置を使った次世代コールドチェーンにおいては、社会的な課題であるフードロス問題の解決に貢献し、顧客企業のSDGsに対する取り組みに寄与しています。

<https://mtls.co.jp/>