

ニチレイロジグループの コールドチェーンが支える お取引先様へのお役立ちと

環境への配慮



国内最大の食品物流ネットワークで、日本の「食」を支えつづけています。

食品冷凍技術により提供される価値は、「凍結されていれば微生物は休眠状態となり腐敗・変質等がほぼ完全に抑制されること」、「急速凍結により細胞が破壊されることが少なく凍結前の品質を高度に再現できること」、「-18℃以下で保管すれば凍結前の食品の品質を安定的に長期間保持できること」などであり、これが、食品のロス削減、価格安定化、安定的な食糧供給などへの貢献に繋がります。

ニチレイロジグループは、高度経済成長期の食の需要増を支えた製氷事業や冷蔵・冷凍事業、昭和40年代の健康水

準の向上に貢献したコールドチェーンの整備(肉や魚、卵、野菜など常温では傷みやすい食品を日本各地へ低温でお届けする)などに関わってきました。食品物流はグローバル化や社会の変化にあわせてますます複雑化、高度化しています。また、エネルギーや食糧資源の効率的利用に対する要求も高まっており、これらの時代にあわせて変化する社会の要求に応えていくため、私たちも柔軟に変化し、『選ばれつづける仕事。』を提供し続けています。



ニチレイロジグループのお役立ち

お取引先様へのお役立ち

- 安全・安心、物流品質の向上
- コスト削減
- 負担・手間の軽減

環境への配慮

- CO₂削減
- 排ガス削減
- 交通渋滞削減

ニチレイロジグループ 『選ばれつづける仕事。』

- 共同配送
- 3PLの構築
- お客様の認知

輸配送事業では

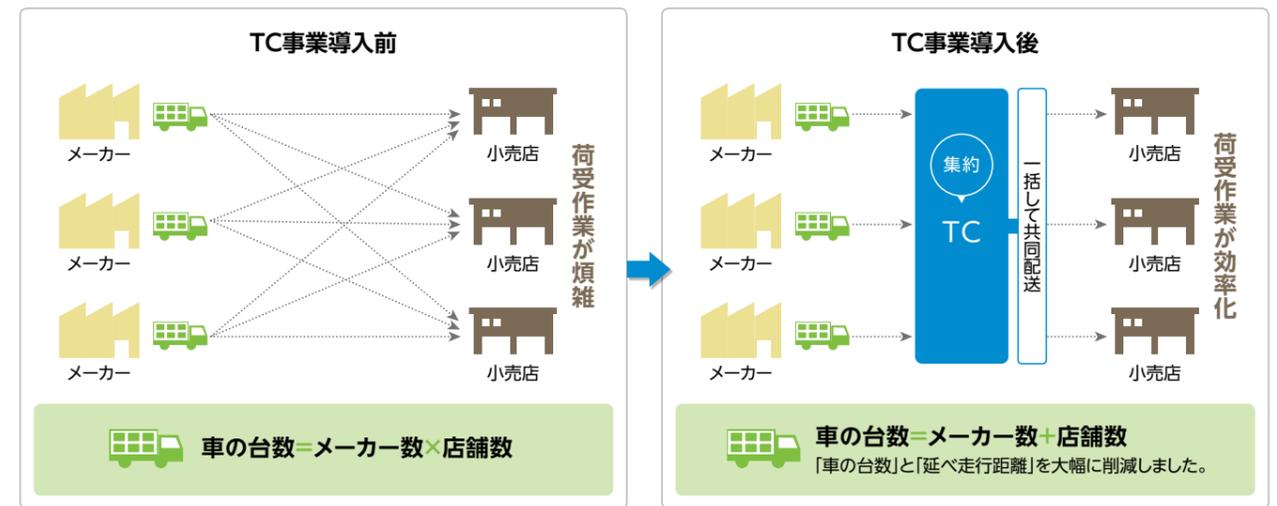
ニチレイロジグループでは共同配送によるお取引先様へのお役立ちの実現に注力しています。

共同配送とは個別の配送を行ってきた複数の企業が共同化することにより、荷物を積みあわせて配送の効率化を図る

方法です。

例えば、複数のメーカーが在庫を一つの冷蔵倉庫に集約して、お届け先一括配送することで、環境負荷の削減とお取引先様の手間の軽減が実現できます。

共同配送の一形態「TC(トランスファー・センター)事業」



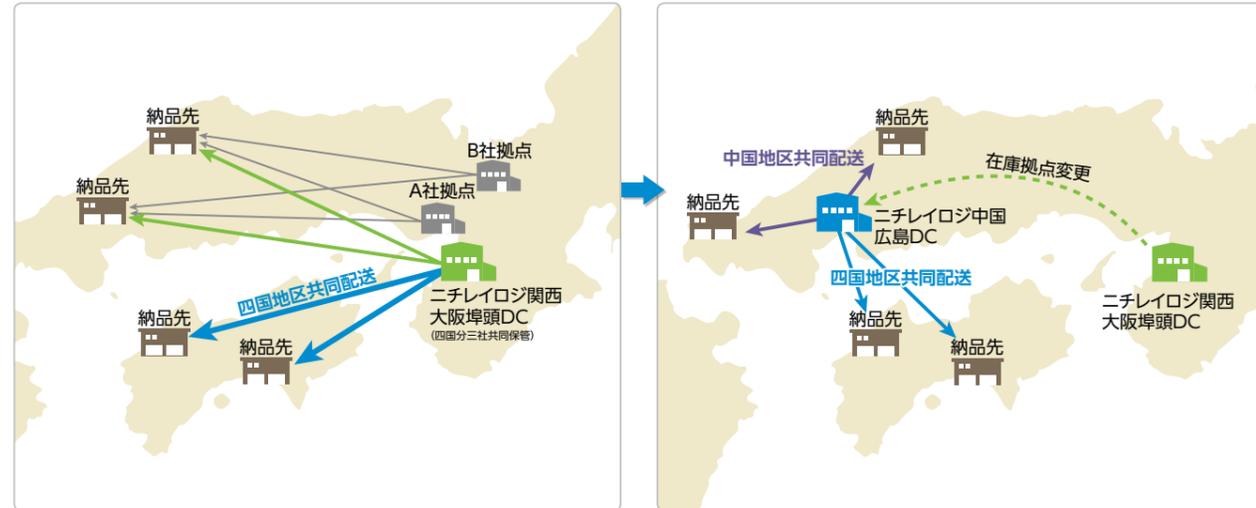
冷凍食品メーカー3社共同配送

これまでニチレイロジグループは、アイスクリームメーカー様の共配事業やTC事業における大手スーパー様への店舗納品、百貨店様の地下食品売り場への共配など、さまざまな物流共同化に取り組んできました。近年、さらに力を入れているのが加工食品メーカー様の物流共同化です。従来行われてきた配送面の共同化に加え、在庫拠点も共同化することで、各倉庫からの集配業務を省き、より効率的な物流を実現しています。お届け先のお客様にとって一括納品による荷受作業の効率化や、車両・待機時間の削減により騒音・排気ガス

などの影響を少なくすることができ、排出するCO₂は従来に比べて10~20%程度削減できます。冷凍食品メーカー3社(日本水産(株)、味の素冷凍食品(株)、(株)ニチレイフーズ)の物流共同化は2013年度時点で北海道・中部・中四国・九州地区で行われています。中四国地区では2009年度にそれまで大阪にあった共同保管拠点を広島に移し、共同配送の範囲を四国から中四国全体に拡大しました。

これによる中国地区における配送車両のCO₂削減効果は、約28%と見込まれます。

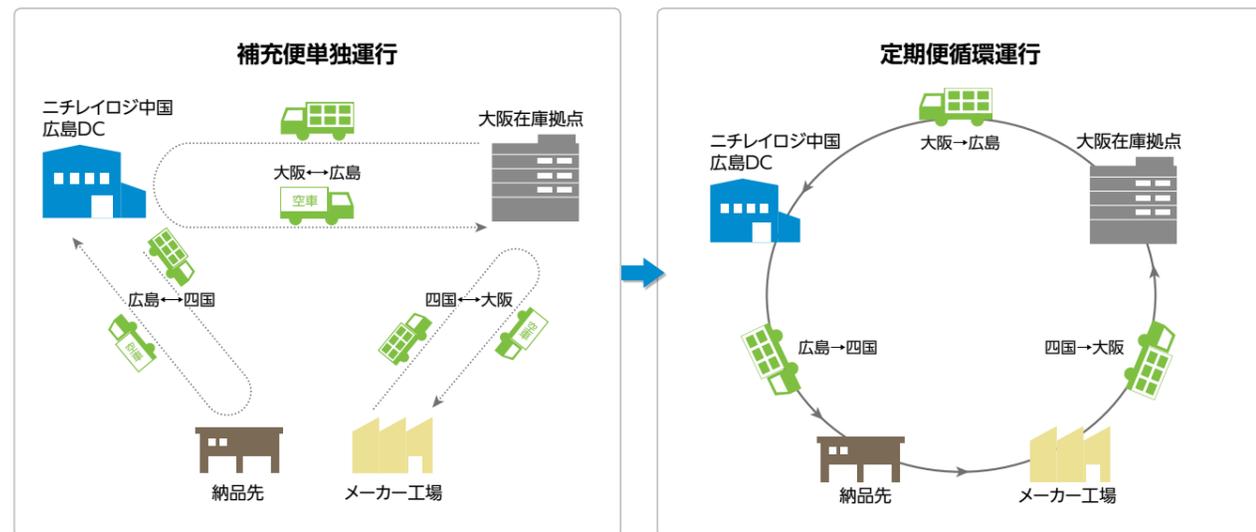
● 中国地区への共同物流拡大



● 定期便循環運行

メーカーごとに行っていた中四国地区向け商品補充(大阪→広島)、四国納品先向け共同配送(広島→四国)、四国地区生産工場からの商品補充(四国→大阪)を、定期循環運行化

しています。拠点での積込・荷卸時間などの調整を行うことでトラックの空車走行を減らし、さらなるCO₂排出量の削減を実現しています。

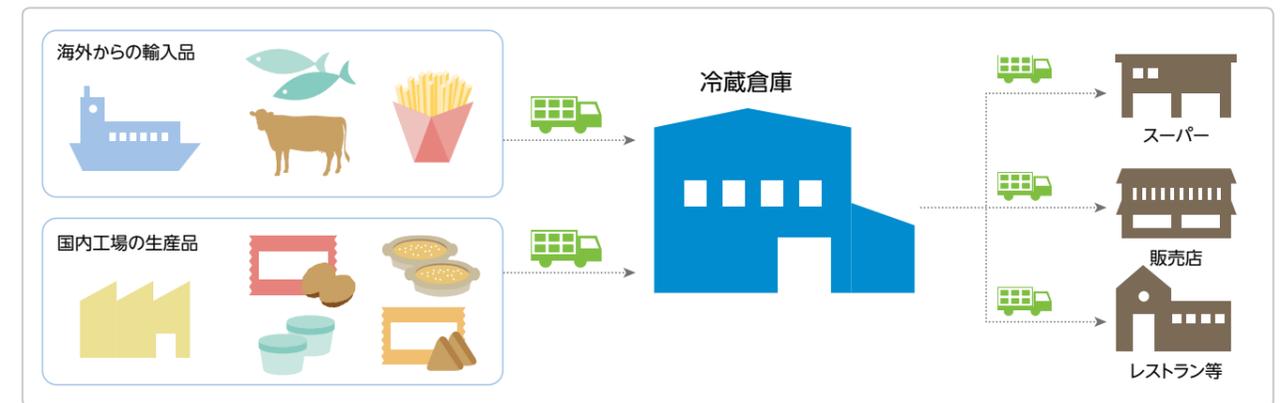


保管事業では

ニチレイロジグループでは現在、国内では約80ヶ所に、冷蔵倉庫を持った物流拠点である物流センター（ディストリビューションセンター）を展開。冷蔵倉庫の総保管能力は約140万トンで、これは日本全体の冷蔵倉庫の約1割に当たります。お客様からお預かりした商品を最適な状態で保管する

ため、冷蔵倉庫内の温度はすべて自動で管理しています。お客様の必要な時に必要なところへ、安全・安心な食品をお届けするとともに、冷蔵倉庫では環境に配慮した取り組みを推進しています。

● 冷凍状態で長期間品質を損なわずに保管し需要と供給を調整



● 冷蔵倉庫におけるCO₂排出削減の取り組み

東扇島物流センターの活動

- 高効率冷凍システム
冷却器の能力を最大限に発揮する高効率冷却器および凝縮圧力を極限まで下げるコントローラーにより、およそ20%の省エネルギー効果を生み出す高効率冷凍システムを採用しました。これにより年間約1,500トンのCO₂削減効果が期待できます。
- LED照明の設置と運用の工夫
全冷蔵室内および1階荷さばき室にLED照明を導入しました。低温下においても即時点灯が可能という冷蔵室内LED照明の特性を活かし、フォークリフトにリモコン点灯スイッチを設置することで、オペレーターの作業時以外はこまめに消灯することが可能となり、消費電力の大幅削減が見込めます(実点灯時間を12時間から2.4時間に短縮)。さらに冷蔵室内の照度を少し落としフォークリフトのヘッドライトに大容量LEDライトを取り付けることで、作業に必要な明るさを保ちながら、照明設置台数を3割削減することができました。これらの取り組みにより年間約70トンのCO₂削減が期待できます。
- 自然冷媒冷凍装置の採用
オゾン層破壊係数および地球温暖化係数がゼロである自然冷媒のアンモニアを使用した省エネ型自然冷媒冷凍装置を採用しています。

