おかげさまで40th

物流ニッポン

2008年（平成20年）
7|28（月）

発行/月曜日・木曜日　第3152号
購読料/半か年32,130円（月額5,355円、税込）
©物流ニッポン新聞社 2008
（昭和44年4月1日第三種郵便物認可）

超低温対応センター

日高LSSが竣工

五十嵐冷蔵　環境・安全対策も重視

【石井麻里】五十嵐冷蔵（五十嵐康之社長、東京都港区）は二十二日、初の大規模な内陸型拠点「日高ロジスティクスサービスステーション」（日高LSS、埼玉県日高市）を竣工させた。省エネとノンフロンを同時に実現する新型冷凍機を採用し、超低温を含む六温度帯に対応。大手居酒屋チェーンの物流集約に加え、外食、卸などをターゲットに取り扱い拡大を図る。

新型冷凍機を採用し、6温度帯に対応＝提供写真

東京、川崎に八か所の港湾型冷蔵倉庫を展開。内陸ではファストフードチェーンの配送デポとして上尾LSS（上尾市）を配置している。圏央道沿いに本格的な内陸型拠点を検討していたところ、顧客の大手居酒屋チェーンが同様の立地で加工場を計画。保管・配送基地として物流センターを併設することにした。

従来は東扇島LSS（川崎市川崎区）で大手居酒屋チェーン向けに冷凍・チルド品を中心に物流業務を請け負っていたが、日高LSSに移転・集約。加工場との横持ちがなくなるほか、相模原（神奈川）、越谷（埼玉）の加工場への配送距離も短縮。圏央道が開通すれば利便性がさらに向上する。

昨年の設立八十五周年のシンボル的事業で、十一年ぶりの大型設備投資となった日高LSSは、延べ床面積一万六千百平方㍍の四階建て。収容能力は一万五千二百五十一㌧で、セ氏五度に温度設定された荷さばき施設、計十八のトラックバースを備える。施設全体を保税蔵置場とし、八月一日から本格稼働させる。

貨物の特性に応じたきめ細かな温度管理が可能で、冷凍（マイナス二五度）、チルドⅠ（零度）、チルドⅡ（セ氏五―一〇度）、超低温（マイナス五〇度）、定温（セ氏一五―一八度）、常温の各温度帯に対応。内陸でマグロなどの超低温保管が可能で、肉はチルドⅠ、野菜はチルドⅡと最適な保管環境を提供する。

冷蔵倉庫の環境・安全対策も重視し、前川製作所が開発した新型冷凍機「ニュートン3000」を導入。一次冷媒にアンモニア、二次冷媒に二酸化炭素（CO_2）を用いた自然冷媒式冷凍機で、オゾン層破壊や地球温暖化の原因となるフロンを使わず安全性に優れ、従来機に比べ省エネ効果も二〇％高めている。

大手居酒屋チェーンの食材を軸に、外食、卸などの温度・品質管理が必要な貨物の取り扱いを見込む。臨海部よりも労働力を確保しやすいというメリットも生かし、量販店、地場のメーカーや卸の物流のほか、長野県や群馬県産の野菜の保管・配送拠点、国産生鮮貨物の通販物流センターなども視野に入れている。