



日本通運の食品輸出への取組み



2019年12月9日



会社概要

会社名 日本通運株式会社
代表者 代表取締役社長 齋藤充
本社 東京都港区東新橋1丁目9番3号
設立 1937年10月1日
資本金 701億75百万円
社員 31,871人(海外除く)

事業内容 自動車輸送、鉄道利用輸送、海上輸送、船舶利用輸送、利用航空輸送、倉庫、通関等物流事業全般 および関連事業

2019年3月31日現在





日通フード・ロジスティクス ラインナップ

お客様ニーズ

サービス

安く鮮度保持輸送したい。	空飛ぶ鮮魚便
特別な梱包手間を掛けたくない。	フレッシュ青果便
少量を安く輸送したい。	フレッシュ・コンテナ
現地で必要な手続きにサポートが欲しい。	国際海上リーファー混載
イスラム経済圏でビジネス展開したい。	美食特快
食品輸出をサポートする…	ハラール物流サービス
ハイスピードで国内輸送して欲しい。	生鮮・食品専用倉庫
国内輸送でいろいろ困っている。	生鮮・食品専用保険
	国内航空生鮮輸送
	小口・通運・国内海上

“空飛ぶ鮮魚便”について

空飛ぶ鮮魚便
Fresh Fish Express





鮮魚を鮮度良く海外へ





Flying Fish BOX 飛び箱

特許取得済

「飛び箱」シリーズは日本通運(株)と積水化成品工業(株)との共同開発品です

従来の保冷容器との比較

	従来の保冷容器	「飛び箱」+仕切り材
24時間後		
氷の残量	8.8KG → 4.1KG	8.8KG → 7.1KG

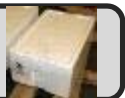
氷残 約46%

氷残 約80%

 **保冷性能** (従来品比)
約 **2.8** 倍 

従来の保冷容器との比較

一般的な保冷容器



破損しました

飛び箱



破損は見られませんでした



容器強度 (従来品比)

約 **2.4 倍** 

= 試験要件 =

JIS-Z-0200-2013
性能試験方法に基づく強度試験

一般的な保冷容器と「飛び箱」それぞれへ同量の水袋15kg
を入れ、60cmの高さから落下させた試験結果



鮮魚を鮮度良く海外へ

空輸で海外に輸出される生鮮魚介類。
高性能保冷容器「飛び箱/Flying Fish Box」を使う事で、
常温+当社混載による輸送による
トータル輸送コストの低減と、鮮度の向上を実現します。

従来の生鮮輸送パターン



空飛ぶ鮮魚便/Fresh Fish Express



鮮魚を鮮度良く海外へ

メリット

1

容器の保冷性能が高いため
長時間の**鮮度保持**が可能となる。

メリット

2

常温扱いのため
輸送コストの低減が可能となる

メリット

3

容器強度が高いため容器破損による
水漏れや貨物事故を防止できます。



トライアル輸出の実施

○ 試行的輸出プログラムについて

農林水産省と豪州北部準州における食料・農林水産業分野での日豪協力における取組の一環として実施。

農林水産省委託事業にて、コールドチェーンのインフラが発達していないエリアから「飛び箱/Flying Fish Box」を用い養殖バラマンディを刺身品質で輸出する試験輸送を行った。



トライアル輸出の実施

○実証実験詳細

発地：オーストラリア NT州 Humpty Doo社※

空港：ダーウィン空港

着地：シンガポール、大阪、シドニー2ヶ所 合計4件4箱

○出荷までのスケジュール

8/17 Humpty Doo社にて活け締め、出荷梱包

8/18 ダーウィン空港へ向け車両出発、航空会社へ引渡し。

14：10 シドニー向け出発（2件）

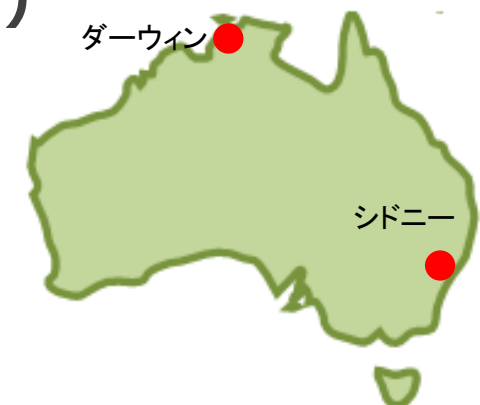
16：00 シンガポール、大阪向け出発。

（大阪はシンガポール経由関空あて）

※Hampty Doo社

1994年に創業した陸上養殖業者。

26の養殖池で年間2,000トンのバラマンディを生産





ダーウィン空港は小規模な空港であり、就航している航空機も小型機のみで、輸出時は国内主要空港へ陸送を行っている。

空港内貨物エリアには冷蔵設備が無いため、常温扱いでの取扱いとなる。

梱包材で保冷状態をキープする事が必要となる。



通常は氷締めを行い、工場内ベルトコンベアーに流されたバラマンディをダンボールに並べ、水氷を投入し発送している。
少量の場合は発泡スチロールでの梱包を実施。





シドニー在住の出倉シェフ指導のもと、予め捕獲しておいたバラマンディに活け締め処理を行う。

フィレ処理を実施後真空パックにする。





水氷を入れたビニール袋の中に
フィレを投入する。

(1箱/フィレ2枚)

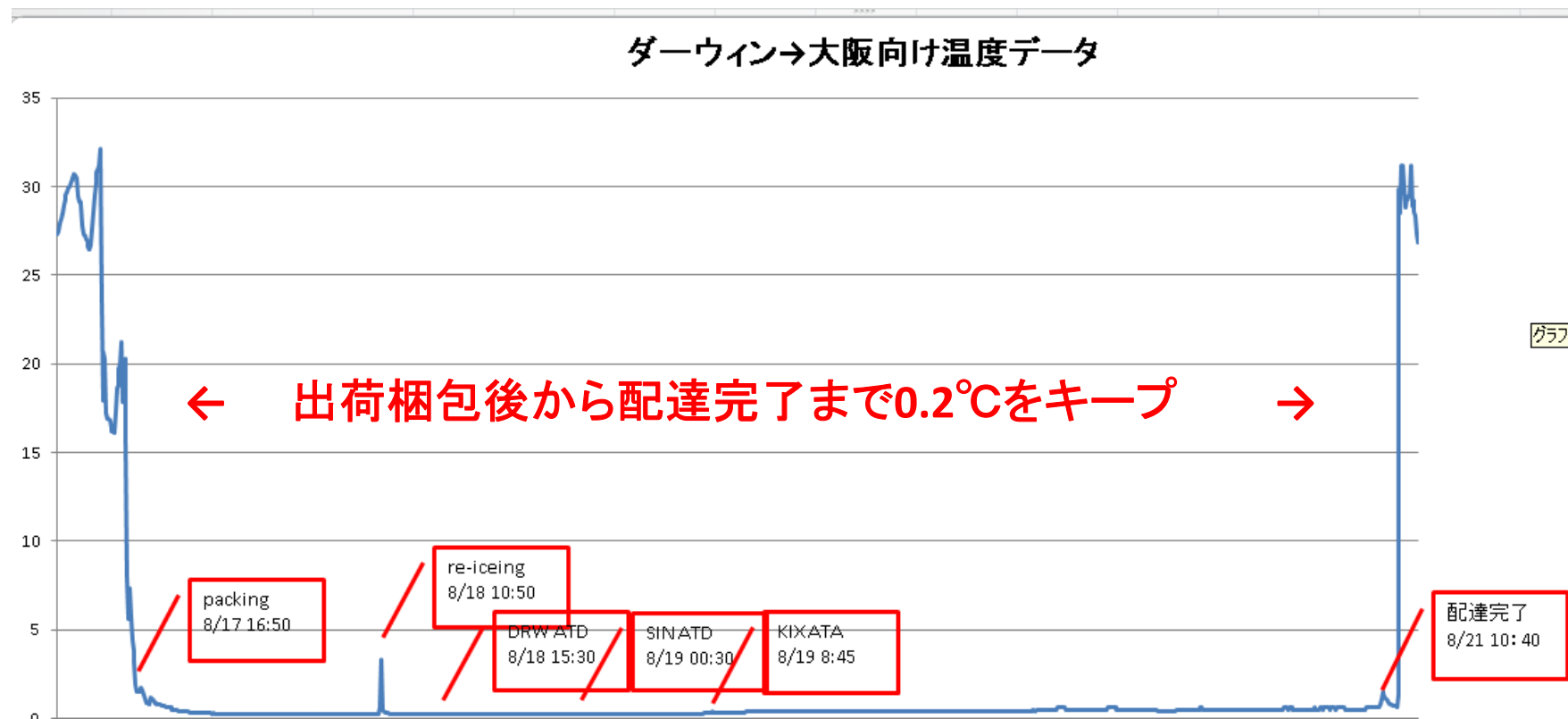
※通常水氷を箱に裸で投入する
が、航空会社のレギュレーション
に従いビニール袋に氷を入れ
梱包を行った。

翌日の出荷までは保冷库に保管
輸送中の温度計測のため温度口
ガーを使用。



- 配達日時（梱包：8/17（木）16：00 出荷：8/18（金）11：00）
 - ① シンガポール 8/19（土） 10：00到着
 - ② 大阪 8/21（月） 10：40到着
 - ③ シドニー 8/18（金） 21：00到着
 - ④ シドニー 8/19（土） 16：00到着

- 輸送中の温度データ（大阪宛分：リードタイム約72時間）



日本通運のホームページにて多様なサービスを紹介しております。

フードロジスティクス



フード・ロジスティクス

