

報道各位

2020年7月17日

DENBA株式会社

南日本運輸倉庫株式会社

### DENBA と南日本運輸倉庫 業務提携

生産者の想いを国内外に鮮度を維持したまま届ける

「次世代コールドチェーン」\*で食卓をより豊かに

DENBA株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：後藤錦隆、以下、DENBA）と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、南日本運輸倉庫）は、DENBA+システム\*を活用し、国内外へ鮮度を維持したまま生鮮食品を届ける次世代コールドチェーンを目指し業務提携いたしました。これにより、国産品の販路を海外に広げることを実現し生産者を支援していきます。また、食材を活かすことで社会問題でもあるフードロス解消と配送効率化によるCO2削減にも乗り出します。



[食材それぞれにあった最適な状態でお届け]

※【次世代コールドチェーン】：生鮮食品を劣化させることなく、鮮度を維持したまま保管・輸送できる今注目されている新しい物流手法です。この手法により、国産品の世界販路の拡大に期待が持てます。また、素材を無駄にしないことからフードロスを解消し、積載効率向上に伴うCO2削減を実現する環境にも優しい物流です。

※【DENBA+システム】：DENBAの特許技術により、生鮮食品をマイナス温度帯で不冷凍保存に保ち、食品の水分を完全に凍結させないことから鮮度を維持できるシステムです。水の共

振を利用し水分子を活性化、商品ごとの鮮度維持に最適な環境を作り出します。DENBA+には食品鮮度維持の他、以下のような特長があります。

- ・抗菌作用：菌が発生しにくい環境を作る
- ・フードロス：的確な保存法により食材を無駄にしない
- ・高品質凍結・解凍：食品の細胞を壊すことなく凍結と解凍ができる
- ・ロスタイムなし：届いた状態ですぐに切り分けるなどの調理が可能

#### 【次世代コールドチェーン実証実験スタート】

南日本運輸倉庫 佐野チルド・フローゼン物流センター(栃木県佐野市、2019年11月竣工)にて、「次世代コールドチェーン実証実験」を行います。食肉から果物までを対象に鮮度を維持したままの物流・品質維持をそれぞれの食材にあった最適な状態を分析。「鮮度維持モデル」を確立します。

#### 【運営会社の設立】

両社は今後、合弁会社を設立し、生鮮食品のサプライチェーン・ソリューション・サービスの提供を開始する予定です。

DENBA 株式会社：

「世界中の食品に付加価値を」を掲げ2004年に設立。水、肉、魚、野菜、果物など、世界中の食品に鮮度保持を可能にするため、DENBA+をはじめとする新技術を開発しています。時間と距離を超えた販路拡大に向け事業展開を行っています。

南日本運輸倉庫株式会社：

1975年創業以来、チルド・フローゼン食品輸送のエキスパートとして、お客様の食卓に「一番おいしい状態でお届けします」を経営理念としています。保管・輸配送・荷役といった全ての流通過程における事業展開を行い、豊かな食文化の定着を目指しています。この度の業務提携により、DENBAが開発したDENBA+を搭載する海上輸送コンテナを運用し、国産食品をおいしいまま世界にお届けいたします。

□本件に関する問い合わせ先

DENBA 株式会社 営業本部

URL: <http://www.denba.co.jp>

南日本運輸倉庫株式会社 戸田統括本部 物流サポート本部

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

[info@mtls.co.jp](mailto:info@mtls.co.jp)