

リノベーション・実証の概要

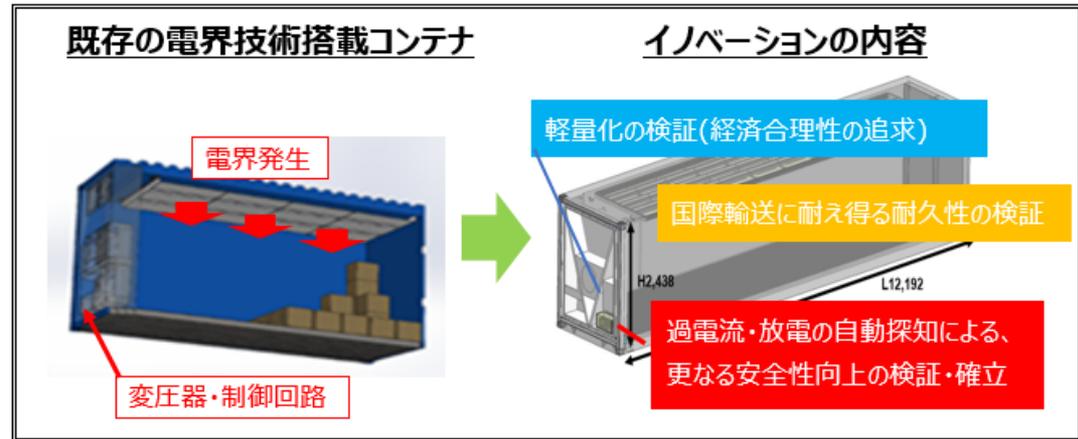
テーマ

【ベトナム発日本向け冷凍サーモン】並びに【タイ発日本向け冷凍チキン】における世界初のチルド海上輸送の実証

- マイナス温度帯でのチルド保管を実現する電界技術を活用した高機能リーファーコンテナの国際輸送用リノベーション
- 【冷凍・解凍プロセスの省略】や、空輸から海上輸送へのモーダルシフトを実現

実証の概要

- ・軽量化の検証(経済合理性の追求)
- ・国際輸送に耐えうる耐久性の検証
- ・過電流・放電の自動検知による、更なる安全性向上の検証・確立



対象とする国・地域の概要



地図データ©2021 Google

安心・安全な生産地であるタイからの鶏肉輸出が拡大中。価格競争力あり、冷凍に比して高品質のチルド化に対する潜在ニーズは高い。サーモン加工地であるベトナムにおいても、その原料調達量が増える中、同じく高品質なチルド加工品に対する潜在ニーズは高い。

このような状況下、コールドチェーン市場拡大に伴う電力消費量増大によるCO2排出がタイ、ベトナムでの課題。低炭素型物流モデルの実証により、冷凍・解凍作業の排除と、空輸から海上輸送への切り替えに伴うCO2削減が可能となる事で、両国に大きな恩恵をもたらすことが期待される。

対象とする国・地域における事業化・普及の見込み

事業化見込み

- STEP1: 日本向け冷凍輸送品のチルド海上輸送化の実証・実現
- STEP2: 新たな市場・価値創出による日本向け物流サービス拡販
- STEP3: グローバル展開により空輸⇒チルド海上輸送へのモーダルシフト実現

普及の見込み

世界総人口の増加と巨大需要に伴う空輸キャパシティ限界への対応と温室効果ガス削減が課題となる状況下、チルド海上輸送化による低炭素型コールドチェーン物流サービスの潜在的ニーズは高くグローバル展開が見込まれる。