

報道関係者各位

2018年12月25日

大福株式会社

## 国内初コールドストレージ技術の青果流通卸売への活用を開始 鮮度保持新技術により国内青果の積極的輸出を展開 ～従来よりも圧倒的に新鮮な状態で現地まで届けます～

大福株式会社（所在地：東京都港区、会長：森川 洋一）と、コールドストレージ・ジャパン株式会社（所在地：神戸市中央区、代表取締役：後藤 大悟）は、2018年12月25日より、コールドストレージ技術を活用したフルーツを中心とした青果物の流通卸売業の展開、および日本産青果の輸出の積極展開に向けた業務提携に至りました。

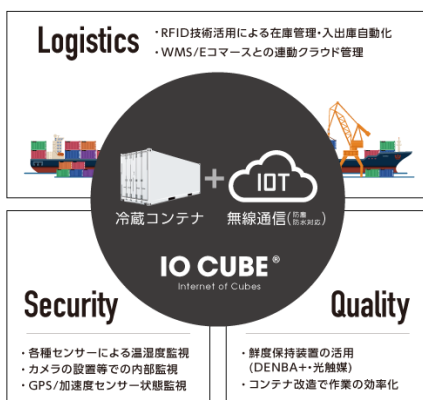
現在、アジア諸国を中心に、日本産の青果の評価と消費ニーズが高まりを見せています。しかし、一方で、海外輸出における輸送時及び現地における鮮度保持環境が影響し、高付加価値で購買ニーズの高い果物類の流通量の伸び悩みや、小売販売価格の高騰が課題となっています。

この度、コールドストレージ・ジャパン社のロジスティックノウハウと鮮度保持技術を複合させる事により、大福株式会社の持つ中華圏をはじめとする世界各国のレストランなどへの卸売、現地スーパーマーケットなど小売流通ルートへ積極活用いたします。これにより、購買ニーズの高い海外に向けて、従来以上に輸送納期を短縮し、鮮度保持期間の長く保ち、市場ニーズの高い高品質な国産青果類の輸出が可能となり、「販売機会の増大」「輸送頻度の低減効率化」「物流コスト低下」を実現し、ひいては「海外における市場価格の逡減」に繋がり、海外での市場流通量の増大を達成することで生産者と海外消費者の満足度の最大化を目指します。

今後も、IoTテクノロジーやブロックチェーン技術を最大限活用した在庫物流管理の効率化、生産地の青果類生産供給の効率化など、全国の生産者、自治体に貢献する活動を推進してまいります。

※…当社実証実験による数値。季節・天候によって変動があります。

### コールドストレージ・ジャパン株式会社 3つのサービスモデル



#### 従来の国内青果輸出における課題

- 不安定な流通量とロスの発生
- 小売販売価格の高騰



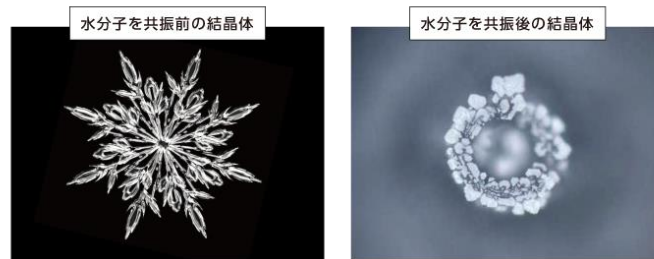
#### 鮮度保持が実現するメリット

- 販売機会の増大
- 輸送頻度の低減効率化
- 物流コスト低下／小売販売価格の安定

## 鮮度保持新技術に置く水分子活性化メカニズム

### 鮮度保持技術

-60℃の急速冷凍装置と比較した場合-50～-60度の急速冷凍機を必要とせず、既存の冷凍庫(-18～-25度)で高鮮度維持冷凍を可能にしました。



水分子が共振され細かくなることで活性化され、結晶が球体化する

今回の新プロジェクトで活用する鮮度保持技術は水分子を共振することで青果物の細胞を活性化させ、氷点下でも凍結せず、ドリップも最小限に抑えることができる長期保存方法を実現しました。また、菌の発生を抑制、商品のロス率を限りなく減らすことが可能となりました。

### 会社概要

社 名： 大福株式会社 (DAFU Inc.)

<https://dafu.asia/>

代 表 者： 森川 洋一

本社所在地： 〒108-0073 東京都港区三田 2-14-5 フロイントウ三田 506

連 絡 先： TEL 03-6435-4550 / FAX 03-6435-1910

事 業 内 容： ・食品、菓子等の商品企画、開発、製造、販売及び輸出入  
・日本食文化の海外進出に関するコンサルティング業務など

社 名： コールドストレージ・ジャパン株式会社 (Coldstorage・Japan Inc.)

<https://cold-storage.jp>

代 表 者： 後藤 大悟

本社所在地： 〒650-0003 神戸市中央区山本通 2-14-22 プレジデントコート 3階

連 絡 先： TEL 078-855-2554 / FAX 078-336-3564

事 業 内 容： ・コールドチェーン最適化に関わるコンサルティング  
・物流資材の販売及びリース (IO CUBE・輸送用資材)