

冷凍加工技術・コールドチェーン

P R

冷蔵倉庫は農産物、畜産物、水産物など冷蔵・冷凍が不可欠な食品・食材を生産地から消費者へ供給するコールドチェーン（低温流通）の要となっている物流インフラ。入庫から保管、出庫まで冷蔵・冷凍温度を保ち、必要ときに必要な量の食品・食材を、加工食品メーカーや小売店に届けて人々の生活を支えている。

日本は食品・食材を蔵・冷凍温度を保つた含めて資源の大部分を多くの電力を消費輸入に頼っており、冷する。2050年の冷蔵・冷蔵保管が必要な「ボンニユートラル品」は数多い。人口は（温室効果ガス排出量ピークを過ぎたが、核実質ゼロ）実現に向家族化の進展やライフ、使用電力の削減はスタイルの変化も「最重要課題だ。大手事コールドチェーンの普及を業者が主導する形で取後押ししている。一方「取り組みが進む。



「ヨコレイ」サステナビリティビジョン2030で、冷蔵倉庫の収容能力当たり温室効果ガス排出量40%減（15年比）、自

ヨコレイ、恵庭センター稼働 省エネ・BCP・品質一完備

然冷媒導入率85%以上を目指している。同社が2月、北海道恵庭市の戸磯南工業団地で稼働した「恵庭スマート物流センター」は、「省エネ、事業継続計画（BCP）、品質維持を含め最先端の機能を進めている。

を完備した「（古瀬健児社長）という最新鋭冷蔵倉庫だ。太陽光発電システムと大容量リチウムイオン蓄電池の組み合わせによる冷却システムを導入したほか、北海道の気候を生かし、冬期には約10〜15度Cの温度帯で保管貨物特性に合わせ、温度管理に外気を利用し地球温暖化対策を行う。冷凍機は自然冷媒のアンモニアと二酸化炭素（CO₂）仕様だ。業務用車両には電気自動車（EV）を採用し、太陽光発電・蓄電池と連携した充電ステーションも備えた。



「人」「もの」「地球」に優しい食品流通のエキスパート

当社は高度な技術とノウハウを駆使し地域社会、人と人のつながりを大切に、安全・安心な食の安定供給により豊かな食生活をこれからも守り続けていきます。

人とおいしさのあいだに
ヨコレイ

横浜冷凍株式会社
〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクスクエア 10階
TEL:045-210-0011 FAX:045-210-0018 <https://www.yokorei.co.jp>