

特集2: 食品流通分野における富士電機の新ビジネス

2 食の「安全・安心」に冷熱技術で貢献

少子高齢化や日本の農業を取り巻く環境変化、食への「安全・安心」意識の高まりにより、食品流通市場には新たなニーズとそのニーズに応える新しいサービスや業態の変化が表れています。

富士電機は、得意とする電気・冷熱技術を核に、食品流通分野における事業領域を、店舗から産地、食品加工、保管・配送、さらにはこれらをつなぐ輸配送分野に拡大し、「安全・安心」「鮮度」「おいしさ」の提供を目指しています。

食品流通
マーケット

産地



物流

食品加工



物流

保管・配送



物流

店舗

富士電機が提供する
ソリューション

植物工場

産地の信頼性と作業効率の向上を実現する植物工場を構築します。



エネルギー管理

食品加工工場のエネルギー見える化し、省エネを図ります。



要冷倉庫

要冷技術と倉庫の設計・施工の実績・ノウハウで流通システムをサポートします。



物流システム

ITと融合したシステム制御で倉庫管理と集荷自動仕分けなどの物流システムを構築します。



スマート店舗

店舗EMS*や省エネショーケースなど、電気・冷熱技術を駆使した省エネ店舗を実現します。

* エネルギーマネジメントシステム



事例紹介

食品流通分野

新ビジネス

一気通貫の「定温物流管理」で、生鮮食品を安全・安心に届ける

畜産・農産・水産といった生鮮食品の品質管理には、産地から店舗・売り場までのフードチェーンにおける温度管理が重要です。

富士電機が開発した可搬型保冷库「D-BOX」は、蓄冷剤を内蔵し、極限まで断熱性能を高めることで、フードチェーンにおける定温物流を実現しました。荷物が外気にふれるリスクを最小限に抑えて鮮度を保ち、庫内温度の履歴管理システムにより適切な温度管理が行われているか検証することができ、こうした履歴情報をクラウドコンピュータで一元管理し、お客様が営業戦略に活用することができます。

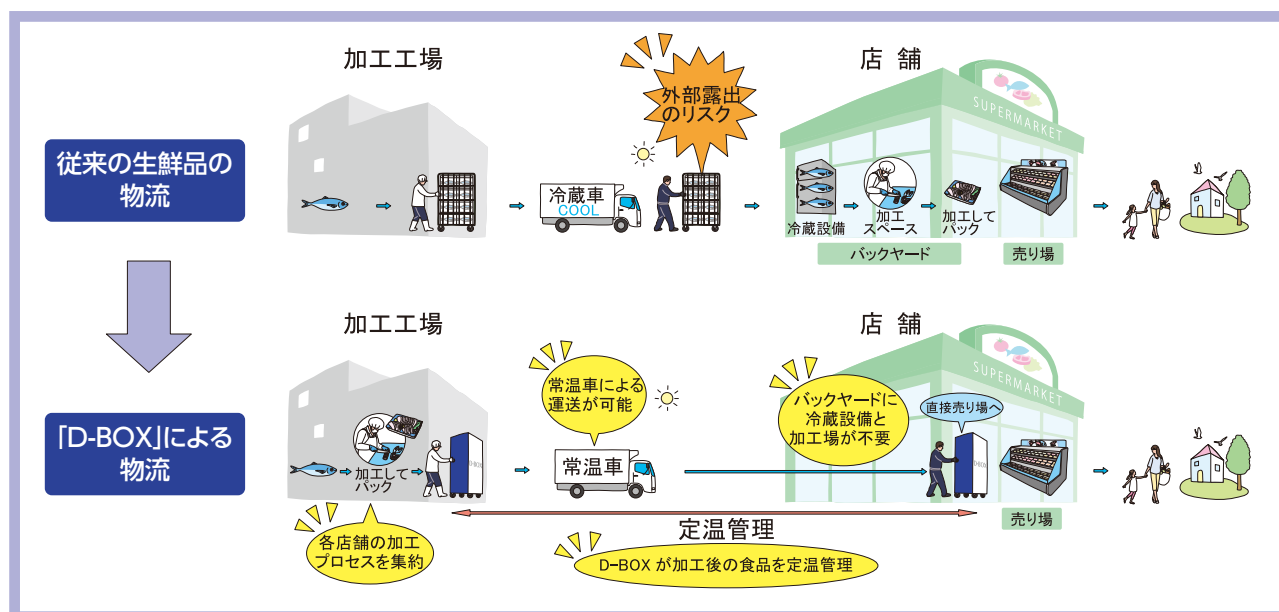
「D-BOX」は、加工工場で集中加工した生鮮食品を定温保冷し売り場まで直送できるため、従来店舗

内での加工にかかっていた設備や人件費などのコストが削減でき、売り場面積も拡大できます。

富士電機は、生鮮食品の「安全・安心」の実現に向けて、一気通貫の定温物流管理で貢献していきます。



「D-BOX」。チルド温度(5℃程度)、フローズン(-18℃程度)、常温の3温帯に対応。



Voice

商品企画担当者の声



食品流通事業本部
流通システム事業部
グローバルフード推進部
D-BOX推進課長 堀内 陽子

「D-BOX」は、正確な温度維持や、庫内温度の経過・扉開閉履歴のトレーサビリティ(追跡可能性)確保により食の「安全・安心」に貢献するだけでなく、食品の加工・流通過程を見直すことでエネルギー消費の削減、配送の集約によるドライバー不足対策、食品や資材の廃棄ロス削減など社会全体に貢献できる商品です。

食品流通業界の物流改革を推進するツールとして、小売業や卸売業、物流業など多様なお客様に活用いただけると信じています。