

日通商事、高級魚の出荷に鮮度物流システム提供

Edited By LogisticsToday On 2017/05/15



日通商事は15日、同社が鮮度物流システムを提供した高級魚「伊予の媛貴海（ひめたかみ）」の出荷式が愛媛県愛南漁業協同組合で開催されたと発表した。

媛貴海はマグロに混ざって僅かに水揚げされる「スマ」という希少性の高い魚を愛媛県が3年かけて完全養殖に成功した高級魚。媛貴海には、そのブランド品質を維持するための厳しい出荷基準が設けられているが、規格品質を消費者まで届けることもブランディング要件に含んでおり、その鮮度物流システムを日通商事が提供している。

日通商事の鮮度物流システムは、「ハイブリッドアイス」という高機能製氷機を軸としたもので、製氷機から精製されるマイナス1度、塩分濃度1%の雪状の氷が、媛貴海のデリケートな体表を凍らせることなく包み込み、雑菌の繁殖や浸透圧劣化を抑制している。



また、軽量なことから冷蔵宅配便としての扱いが可能なほか、塩分濃度をコントロールすることで、鮮魚輸送に適したモードから超急速凍結モードまで用途に合わせた製氷ができる。

Article printed from Logistics Today | 国内最大の物流ニュースサイト : <http://www.logi-today.com>
URL to article : <http://www.logi-today.com/288593>
Copyright © 2019 Logistics Today | 国内最大の物流ニュースサイト. All rights reserved.