

長岡物流センター(仮称) 8月4日竣工予定



「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し、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



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>

冷凍加工&コールドチェーン



冷凍加工技術やコールドチェーン(低温物流)技術の発達により、食品の鮮度や品質を保持できる期間・範囲が大幅に拡大している。ライフスタイルや食生活の変化で、業務用・家庭用ともに冷凍食品の需要は堅調に推移。食品製造の海外シフトによって製品輸入も増える中、なくてはならない社会インフラとして冷蔵・冷凍施設の開発が進んでいる。

冷凍食品好調 社会インフラ 開発進む

コールドチェーンは、度々保ったまま流通させるシステム。冷凍食品を輸送したり、新鮮な野菜・果物、魚類を生産地から消費者へ供給したりすることができ、販売地域を大幅に広げられる。配送する商品ごとに適した温度を維持するための設備と管理体制が重要になる。

ヨコレイ 日本海側に初拠点

8月/新潟県長岡市

コールドチェーンの市場規模拡大を支えるのが精緻な温度管理を行う冷蔵倉庫。入庫から保管、出庫まで規定の温度を保ち、必要な時に必要な量の食品・食料を供給できる。ヨコレイは多種多様な食品の保管・物流ニーズに対応する冷蔵倉庫を全国55カ所に展開している。8月には日本海側で初の拠点となる「長岡物流センター」(新潟県長岡市)を竣工する予定だ。北信越地区に冷蔵倉庫が少ないことや、2024年1月の能登半島地震を機に、サプライチェーン(供給網)維持と事業継続計画(BCP)の観点から新設に至った。

立地場所は、関越自動車道と北陸自動車道の分岐点である長岡ジャンクション最寄りの長岡インターチェンジから10分圏。敷地面積が約2万1000平方メートル。3階建てで、延べ床面積は約2万2000平方メートル。収容能力は約2万7000トになる。

物流集積地や配送網の変化に伴う貨物構成の急激な変化、自動化機器・高効率マテハンなどによる省力化への対応など、入居テナントの多様なハンドリングにも対応するユティリティゾーンを広く設けている。

P R