

～産直の低温食品物流サービス「鮮度直」～ 熊本産の野菜を東京のスーパーマーケットに当日輸送しました

AZ-COM丸和ホールディングス株式会社（本社：埼玉県吉川市、代表取締役社長：和佐見勝）のグループ会社で3PL事業^{※1}を提供する株式会社丸和運輸機関（本社：埼玉県吉川市、代表取締役社長：和佐見勝、以下「丸和運輸機関」）は、業務提携先である熊本大同青果株式会社、株式会社ANA Cargoと共同で、産直の低温食品物流サービス「鮮度直」の取り組みとして、たけのこアスパラガスの産直を実施しました。

今回の「鮮度直」の取り組みでは、2024年4月5日（金）～7日（日）にかけて、たけのこ200ケース、アスパラガス60ケースの計260ケースを熊本県の産地から羽田空港（東京都）まで航空貨物輸送を活用し、当日の夕方に東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県のマックスバリュ店舗にお届けし売場に展開しました。輸送途中には羽田空港でマックスバリュのバイヤー様が届いたばかりのアスパラガスを視察し、実際に手に取ってとても鮮度の良い商品であると評価していただきました。



AZ-COM丸和グループの産直の低温食品物流サービス「鮮度直」は、収穫からの鮮度劣化が早い青果物（とうもろこし、いちご、たけのこ、アスパラガスなど）を遠方産地からの温度変化を最低限に抑えることで、店舗到着時の青果商品の品質を向上させます。今夏は、とうもろこし（北海道産）、すいか、みかん（ともに熊本産）、さくらんぼ（山形産）を対象としてサービスを展開し、顧客であるスーパーマーケットへの価値創出、売上向上に貢献します。

※1 荷主に対し、その立場に立ったロジスティクスサービスを戦略的に展開する事業（一般社団法人 日本3PL協会）

<「鮮度直」の輸送、店舗陳列の様子>



＜産直の低温食品物流サービス「鮮度直」について＞

「鮮度直」とは、AZ-COM丸和グループが提案する産直の低温食品物流サービスで、“時間と距離を超越する格別化された鮮度”で遠方産地であっても採れたての青果物をその日のうちにお店にお届けできるサービスです。独自の産直支援サービスとして青果産地とスーパーマーケット（SM）を繋ぎ、商品の鮮度、品質、価格などSM店舗での販売競争力アップを支援します。具体的には物流と商流を切り離し、市場や仲卸業者でのタッチポイントを減らすことでリードタイムを削減。また温度変化を最低限に抑えることでSM店舗到着時の青果商品の品質を向上させ、売り場の活性化に貢献します。「鮮度直」には、収穫した時が一番おいしくそこから鮮度劣化が早い青果物（とうもろこし、いちご、たけのこ、アスパラガスなど）が適しています。提携産地は現在26産地で、将来的には100産地を目指しています。

輸送モードは、トラック輸送をはじめ、鉄道輸送、航空輸送、海上輸送といった様々な輸送方法があり、モーダルシフトにも対応します。遠方産地から店舗までの徹底した温度管理で一気通貫のコールドチェーンを確立し、物流の2024年問題といわれる輸送能力の低下や環境負荷の低減にも貢献します。

＜「鮮度直」サービスの一例＞

産地（北海道十勝エリア）で朝収穫したトウモロコシを業務提携を締結しているANAグループの貨物事業会社ANA Cargoが空輸し、当日夕方に関東圏のSMの売り場に展開しました。



4:00 収穫



6:30 箱詰め



9:00 配送



12:30 新千歳空港発



14:10 羽田空港着



16:00 店舗納品

