

# 輸送及び保存試験資料

## ～ 新コールドチェーン 氷感SO庫 ～

**保存試験品目：**パイナップル・アボカド  
**輸送期間：**2016年12月6日東京発～8日福岡着  
**設定温度：**－1℃



パイナップルの状態は出荷前と変わらず。  
アボカドは軟化せず非常に良い状態。

**保存試験品目：**花卉  
**輸送期間：**2016年12月19日東京発～21日札幌着  
**設定温度：**+6℃



※到着時の状態は傷みも花折れもなく良好

## 試験概要・詳細

### 保存試験品目

活毛ガニ・活ホタテ・活あさり・赤カレイ・ヤリイカ

### 輸送期間

2017年3月13日札幌～17日高松着

### 設定温度

-2℃

### 設定電圧

5,000V



# 保存開始前



## 保存開始5日目



活毛ガニ・活ホタテ・活あさりについては活の状態を維持。  
赤カレイも鮮度を保っている。ヤリイカについては白くなっているが  
前日現地に入った空輸のものとあまり変わらないとのこと。

## 試験概要・詳細

### 保存試験品目

生さんま（300箱）・活毛ガニ・活ホタテ・活ほっき（50箱）

### 輸送期間

2017年10月3日札幌～6日鳥栖着

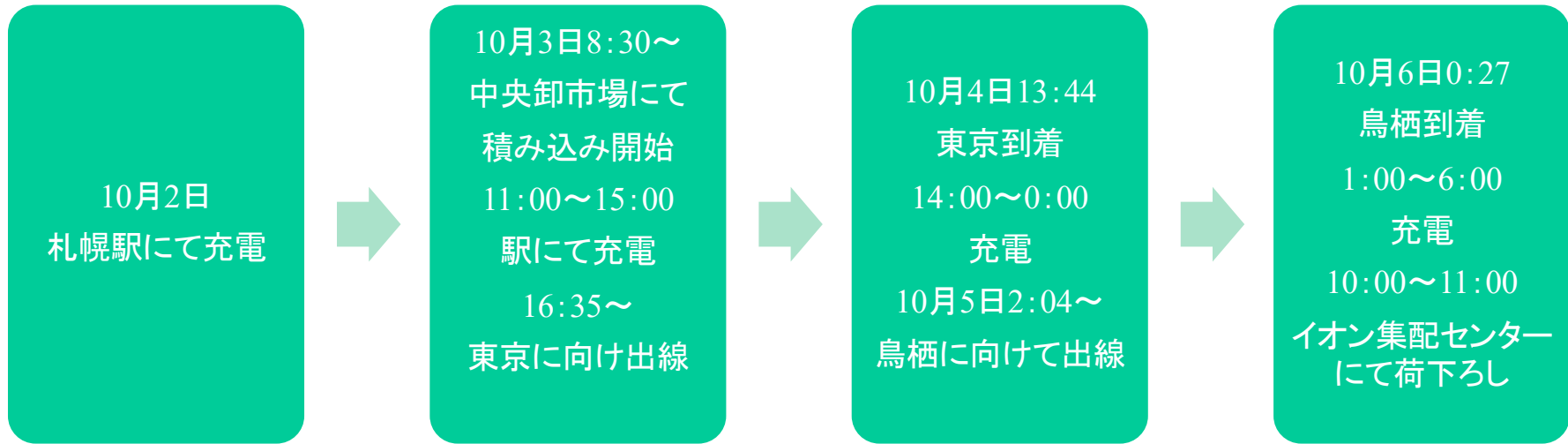
### 設定温度

0℃

### 設定電圧

3,500V

# 試験輸送区間



札幌貨物駅にて充電の様子

# 10月3日 積み込み時





## 10月6日 荷下ろし時



### 輸送結果（荷受け側商品開発水産グループ様の評価）

- 生さんま・・・目の変色はない、血もでていない、身も綺麗、商品価値としてはかなり良い状態。
- 活毛ガニ・・・生きている状態で輸送できている。
- 活ホタテ・・・生きている状態で輸送できている。
- 活ホッキ・・・生きている状態で輸送できている。

今までは空輸でさんまを出荷していたが、今回の鉄道輸送で鮮度を落とすことなく運ぶことができたので輸送コストを大幅に抑えることができる可能性が見えてきた。  
実運用が始まる際にはぜひ、氷感SO庫の利用を考えたい。