

コールドチェーンで
鮮度を保って届ける仕組み
(モスバーガーの場合)

Start



農場

モスバーガーで使用する生野菜は、全国約2,900軒の協力農家が供給。レタスの場合、鮮度維持のためにまだ気温が低い時間帯から収穫します。



野菜センター



各産地で収穫後、
すぐに地域の野菜
センターに入庫。



10°C
↓

10°Cの低温貯蔵庫にて
需要予測に応じて一時
保管。検品後、店舗別
に仕分けし出荷します。



コンテナも進化しています

凍らせずに長期保存

冷蔵したコンテナ内部に高電圧・
低電流で静電場を形成。0°C以下
でも凍結せずに鮮度維持できる
ため、食品の組織を壊さず長期保
存ができる、オズアンドテックの「氷
感SO庫」。米や肉などの場合、熟
成効果でうま味もアップします。

通常の状態で10日間保管す
るとカビが生えましたが(左)、
氷感SO庫は新鮮まま(右)



品質・
鮮度を保つ



健康的な生活を送るために欠か
せない、新鮮な食料品。冷凍・冷
蔵技術が進歩した現代だからこ
そ、より鮮度の高い状態で消費者
に届ける努力が行われています。
その中で、生産者から消費者に至
る一連の物流の流れを低温で管理
し、輸送する仕組みをコールドチ
ーンと呼んでいます。
食材ごとにその温度や湿度管理
を徹底することで、新鮮なままの
食材を消費者に提供できるので
す。そして、そんなコールドチ
ーンを支える物流技術は日進月
歩。ここではその一部を紹介し
ましょう。

鮮魚用保冷容器も進化中

常温輸送でも低温のまま届く

従来生鮮魚介類は、氷詰めした発泡スチロール容器で低温輸送して
いました。一方、日本通運の「飛び箱/Flying Fish Box」は、見た目
は従来と同様の発泡スチロール容器ですが、保冷性能、容器強度を
高め、生鮮魚介類を常温の一般貨物扱いで輸送できる優れものです。



中空層を作ることで保冷性能
の向上が図られるなど、細か
な改良が重ねられています

低酸素で鮮度をキープ

温度管理ができるリーフーコンテ
ナに窒素ガス発生装置を装備した
のが、ONEの「CAコンテナ」。発
生させた窒素で、青果物の呼吸に
より変化する酸素および二酸化炭
素の濃度を調整し、鮮度をより長く
保ちます。



保存後3週間の春菊。
しなびやすい春菊が
新鮮な状態に保たれる