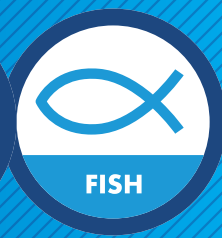


高性能保冷容器を使った鮮魚輸送革命

空飛ぶ鮮魚便

Fresh Fish Express



特許登録済



新開発の高性能保冷容器を使う事で、

クール輸送と同じ鮮度で、安く運べる。

氷の使用によりこれまでより良い鮮度でお届けできる。

新開発の高性能保冷容器 “Flying Fish Box / 飛び箱”

見た目は同じEPS発泡スチロール容器ですが、中身が違います。



保冷性能(従来品比) ※型番FFB-01の場合



約**2.8倍** ↑

(※30℃ 24時間後の氷残量計測)
(※FFB-01は約2.8倍 FFB-02は約2.1倍)
だから、長く冷やせる、氷が解けにくい。

容器強度(従来品比) ※型番FFB-01の場合



約**2.4倍** ↑

(※5,300N時 歪量)
(※FFB-01は2.4倍 FFB-02は2.5倍)
だから、水が漏れない、容器破損が少ない。

※「飛び箱」シリーズは日本通運(株)と積水化成成品工業(株)との共同開発品です

※上記性能は、積水化成成品工業調べ(従来品は内容量同一、発泡倍率同一、20~25mm厚の容器)

構造的長特長&規格(型番FFB-01の場合)



特長1

従来品に多い、20~25mm厚から、厚みを30~50mmにアップ。
蓋と容器の吻合部の気密性も高める事で、保冷性能と強度をUP

特長2

底面からの熱伝導を抑え、氷の融解水を効率よく分離する仕切り材により、保冷性能向上、落下衝撃へのクッション性のUP、融解水による鮮魚の身質劣化を抑制

特長3

従来品に多い、20~25mm厚から、厚みを30~50mmにアップ。
+側面には中空層を作る事で保冷性能と衝撃に対するクッション性の向上と強度を両立

型番	FFB-01	FFB-02
材質	EPS	EPS
倍率	50倍	50倍
外寸	w415×D625 ×H275mm	w405×D645 ×H337mm
内寸 (有効高)	w315×D525 ×H136mm	w310×D570 ×H226mm
容積	22.4L	42.2L



“生鮮=チルド輸送”の常識を打ち破る。

空輸で海外に輸出される生鮮魚介類。
高性能保冷容器「飛び箱／Flying Fish Box」を使う事で、
常温+当社混載による輸送によるトータル輸送コストの低減と、
鮮度の向上を実現します。

従来の生鮮輸送パターン



空飛ぶ鮮魚便／Fresh Fish Express



※一般貨物として受託可能な航空会社に限りです。

Point

1 輸送コストの低減

常温扱いの輸送が可能なので、安価な一般貨物扱いの運賃を適用。発着地での航空会社上屋での冷蔵保管が不要。

2 鮮度維持～氷の利用、長時間保冷による高鮮度維持を実現～

容器の保冷性能が高いため、保冷時間が長持ち。
使用できる冷媒も、蓄冷材よりも保冷、冷却効果の高い氷が使えるので、魚の鮮度維持に繋がります。

3 安心 ～ラフハンドリングによる貨物事故を防ぐ～

容器強度が高いため、輸送中の容器破損による水漏れ、貨物事故を防止します。

お問い合わせ先