

# 日通の簡単鮮度保持海上輸送サービス フレッシュ青果便



特許出願中

## フレッシュ青果便の4つのポイント

「フレッシュ青果便」とは日通がオリジナルで開発した、野菜、果物、花卉類の鮮度が長持ちする鮮度保持システムです。この「フレッシュ青果便」コンテナをご使用いただくと、コストをかけずに手軽に鮮度維持ができます。

1. お客様に負荷をかけない**低コスト**鮮度保持輸送の実現

2. 鮮度保持に欠かせない**加湿機能**の現行性能の維持とエチレングス除去サポート

3. **積載スペースを減らさない**隙間スペースの有効活用

4. 返送不要で負担を減らす**ワンウェイサービスの実現**



※写真はイメージです

**実験・テスト結果**

**農家から集荷した野菜を国際輸送した場合のシミュレーション**

農家さんから集荷後、実際に国際輸送で使われるリーファーコンテナを用意して湿度調整を行い、14日間、弊社常温倉庫内で保管しました。  
(コンテナの温調はつけたままです)

**テスト設定**

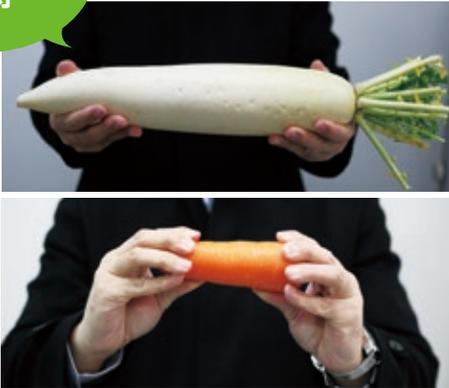
テスト期間：14日間  
コンテナ設定温度：+5℃  
テスト商材：小松菜、キャベツ、大根、人参など



**「フレッシュ青果便」コンテナ**



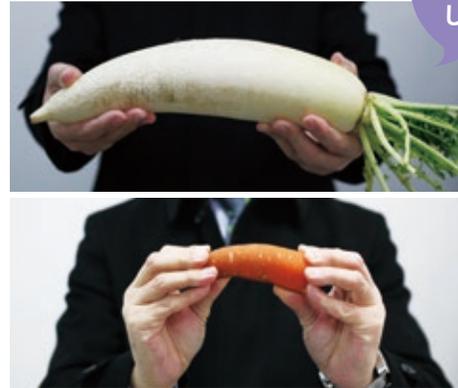
湿度・鮮度  
維持



**通常のリーファーコンテナ**



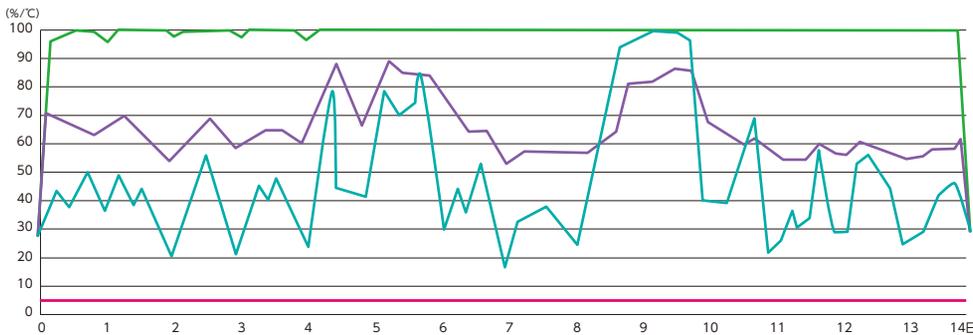
しなびて  
柔らかくなって  
しまいました。



14日後

**コンテナ内の温度と湿度の推移の比較**

■フレッシュ青果便湿度 ■通常のリーファーコンテナ湿度 ■外気湿度 ■コンテナ内温度



フレッシュ青果便  
コンテナ内の温度：5℃  
湿度：平均 99%

通常のリーファーコンテナ  
コンテナ内の温度：5℃  
湿度：平均 65%

※ グラフは簡略化したものになります。詳しくはお問い合わせください。

実験の結果、通常コンテナでは根菜は柔らかくなってしまったり、変色が激しく、葉物野菜はしんなりとして全体的に縮んでしまったのに対しフレッシュ青果便では鮮度が保たれていました。



フレッシュ青果便 通常コンテナ



フレッシュ青果便 通常コンテナ



フレッシュ青果便 通常コンテナ