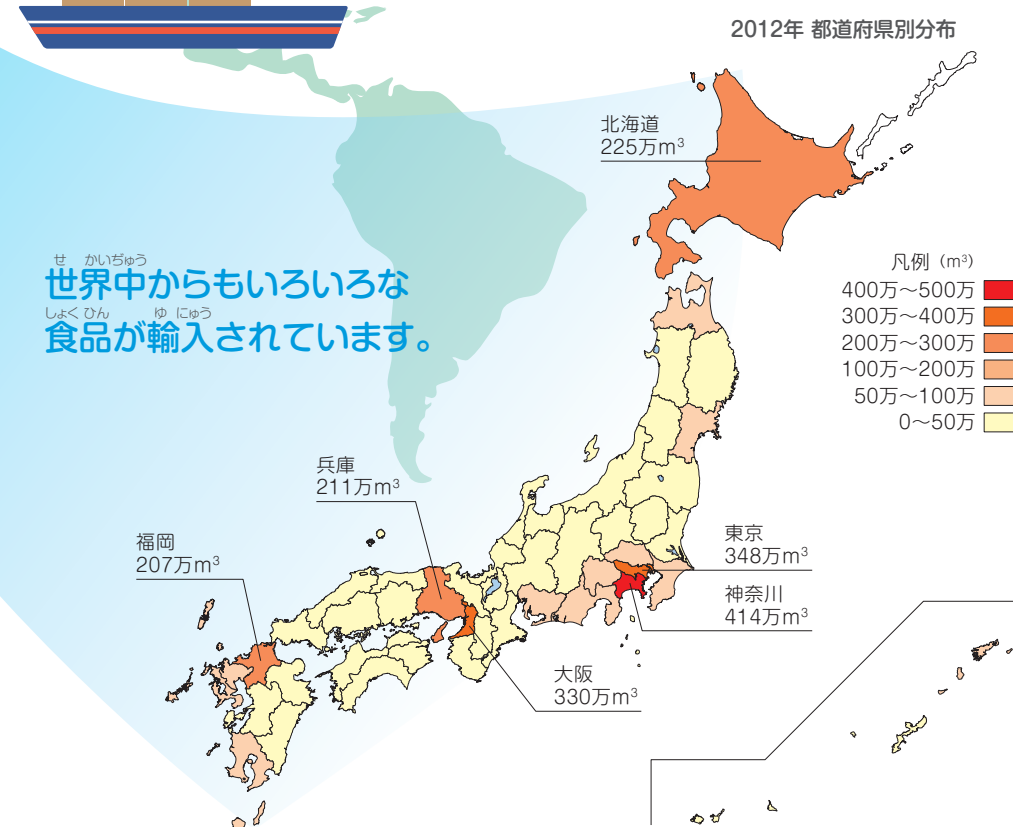




知っておこう！ 冷蔵倉庫の 大切な役割

安全でおいしい食べ物を
お届けするために！

一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会

〒104-0055
東京都中央区豊町4番18号 東京水産ビル5階
TEL : 03-3536-1030 FAX : 03-3536-1031

ホームページ

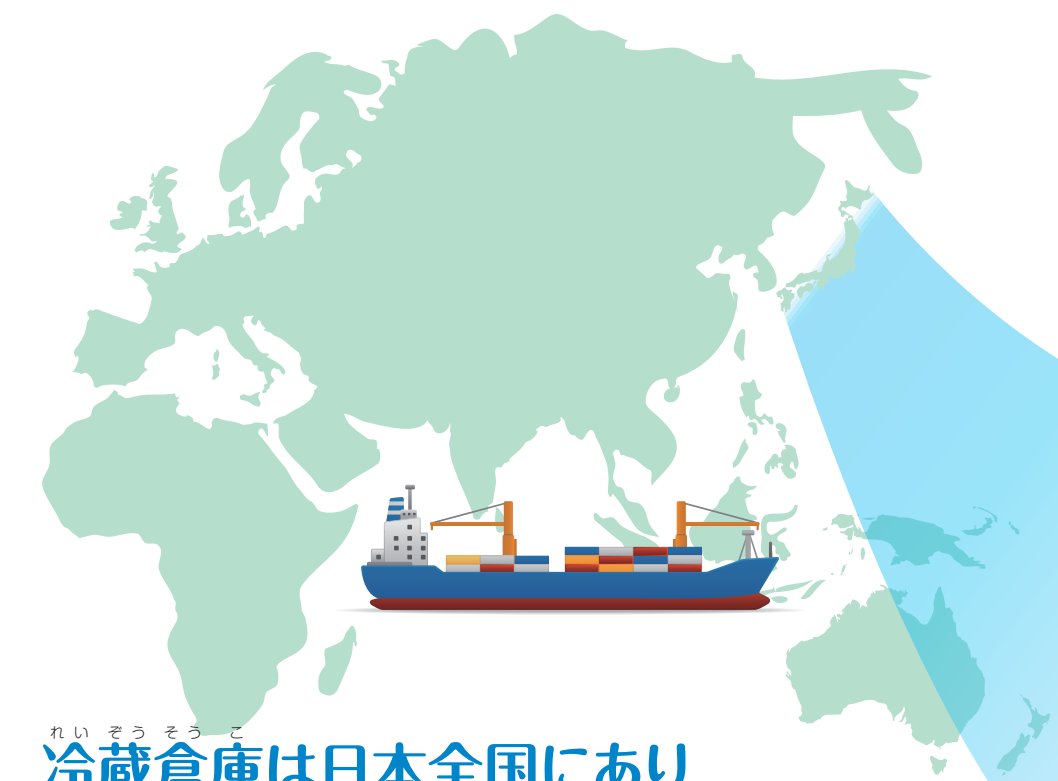
<http://www.jarw.or.jp/>



一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会

冷蔵倉庫は、みなさんの大事な
食生活を支えています。

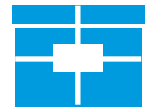
冷蔵倉庫では、
低い温度で食品などを保管し、みなさんの食生活に
「安全・安心・健康・おいしさ・楽しさ」を
お届けできるよう、最大の努力をつづけています。



冷蔵倉庫は日本全国にあり
いろいろな食料品を保管・管理しています。

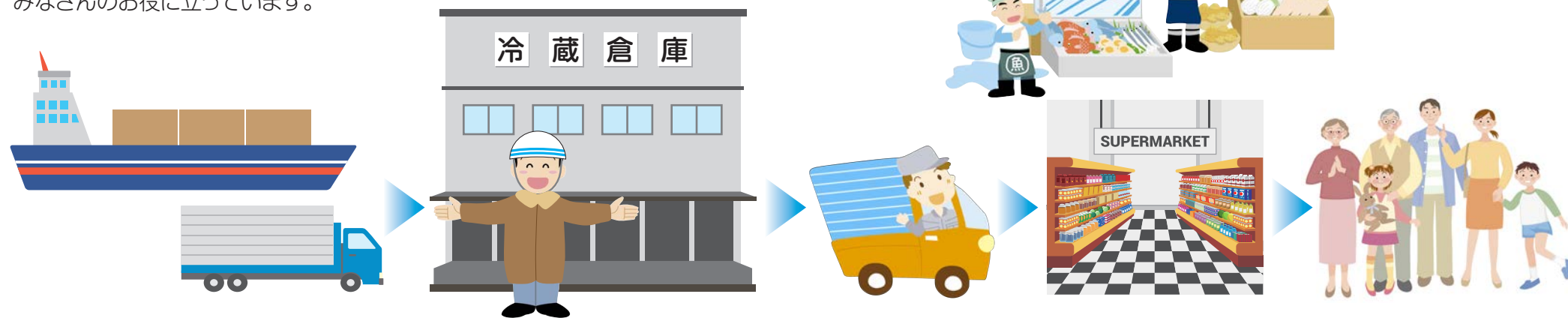
冷蔵倉庫は、日本全国で約3300万m³あり、小学校のプールの約10万個分です。
冷蔵倉庫は人口の多い地域や水産物・畜産物・農産物の
生産量が多い地域にたくさんあります。

また、外国から食品が輸入されてくる大きな港のある地域にも
たくさんあります。



安全・安心な食品をお届けするための冷蔵倉庫の役割。

みなさんがいつも食べている食品は、さまざまな所から送られてきます。
そのたくさんの食品を直接お店などに運ぶと、お店の倉庫に入りきれないため食品が傷んでしまい、みなさんが買えなくなってしまうです。
わたしたちはそうならないように食品を預かり、より大切に保管することで、みなさんのお役に立っています。



国内・外国の産地

いろいろな食品が国内や外国の産地から送られてきます。

冷蔵倉庫で保管・管理

冷蔵倉庫ではこれらの食品をお店などに運ぶまでの間、低温で大切に保管・管理をします。

配送

スーパーなど

お客様

冷蔵倉庫雑学

Question & Answer

Q 冷凍保管すると、なぜ長持ちするの？

A 冷凍保管すると細菌が増えるのを防いで腐りにくくなるからです。

Q 冷蔵倉庫で保管するものにはどんなものがあるの？

A 水産物、畜産物、農産物そして冷凍食品やアイスクリームなどの加工食品があります。

Q もし、冷蔵倉庫がなかったらどうなるの？

A 食品の長期保管ができなくなり、新鮮な食品がみなさんに届かなくなります。



冷蔵倉庫事業は、みなさんの快適な暮らしのお手伝いをしています。

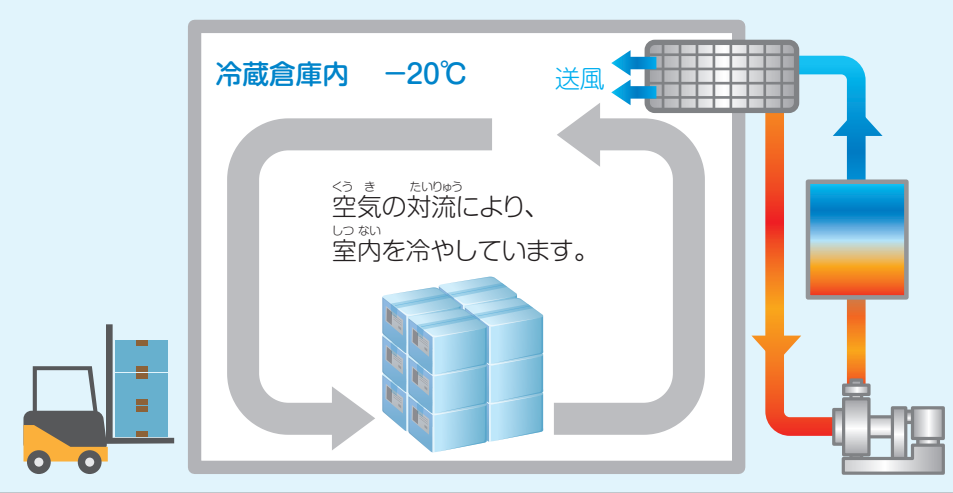
保管温度について

冷蔵倉庫では、より安全・安心な食品をお届けできるよう温度帯を設定し、さまざまな食品に合った温度管理で保管をしています。

温度帯	代表的な保管貨物
+10℃	野菜、果物、豆類、ジュース、ココナツ
C級 クーラー級(チルド)	チーズ、りんご、ジュース、アイス、イクラ、エビ、魚、肉
-20℃	冷凍食品、冷凍肉、冷凍魚、冷凍野菜、冷凍果物
F級 フリーザー級	冷凍食品、冷凍肉、冷凍魚、冷凍野菜、冷凍果物
超低温(-50℃以下)	超低温食品、超低温肉、超低温魚、超低温野菜、超低温果物

冷やす仕組み

夏場、道に水をまくと、少しすずしくなったような気がします。それは、まいた水が蒸発しようとするときに、周囲から熱をうばってくれるからです。この水などの液体が蒸発（気体に変化）するときに熱をうばうことを気化熱といいます。冷蔵倉庫では、この原理でアンモニアや二酸化炭素やフロンなどを使って冷やしています。



環境にやさしい冷蔵倉庫事業を進めています。

冷蔵倉庫では、地球温暖化を防ぐため、使用電力量の削減に取り組んだり、二酸化炭素を出さない太陽光発電の設置を進めたりしています。

最新の事例



使用電力量は、この10年間で大きく減少しています。

