

# NEWS RELEASE



ホームページ <https://www.nissin-tw.com/>

〒102-8350 東京都千代田区三番町 5 番地 TEL 03-3238-6555 FAX 03-3238-6558

2019年9月4日

## ハコラボ × フレッシュ（横浜発香港向け冷蔵混載） サービス開始のお知らせ

当社は、2019年10月よりハコラボ × フレッシュ（横浜発香港向け冷蔵混載）を開始致します。海上輸送部分は+3℃、横浜・香港のCFS倉庫も+1～5℃の冷蔵温度帯設定となり、隔週でのサービスとなります。ニーズの高まる日本産食品輸出に最適なサービスで、日本酒、鶏卵、チルド加工品を主体に、鮮度保持梱包と組み合わせる事で、青果物のお取り扱いも実現、日本の「おいしい」を香港の皆様にお届け致します。

鮮度保持梱包は、青果物の鮮度を長く保つ為に開発された梱包で、個別包装を行い密閉状態となる為、エチレングスの影響を受け難くフレッシュな状態を保ち、海上便による長期間の輸送や倉庫での長期保管を実現致しました。また匂い移りが無い為に従来では不可能だった他の食品との混載も可能と致しました。

本サービスの第一便は、10月11日 横浜発～10月15日 香港着の本船を予定しております。今後もお客様の多様なニーズにお応えする為、更なるサービス拡大と発展に勤めて参ります。

### ●お問い合わせ先

#### <サービス内容に関して>

国際営業第三部 /

岡本 TEL:03-3238-6542  
E-MAIL: y\_okamoto@nissin-tw.com

国際営業第一部 / 複合一課

鈴木 TEL:03-3238-6576  
E-MAIL: mar\_suzuki@nissin-tw.com

#### <記事に関して>

事業戦略部 /

松本 TEL:03-3238-6544  
E-MAIL: to\_matsumoto@nissin-tw.com

以上

# 香港向け 冷蔵混載 サービス (鮮度梱包付き)

2019/10Oct

トライアルスタート!!

# ハコラボ HACO LAB. × フレッシュ FRESH

## ● 搬入場所

横浜: 日新大黒ふ頭倉庫

## ● 輸送温度、頻度

冷蔵 +3°C、隔週

## ● 取扱い貨物

青果物(鮮度梱包)、日本酒、鶏卵、チルド加工品等、温度帯に問題のない食品。

鮮度梱包は密封型で他ににおいがうつらないので他の食品と混載が可能。

## ● 現地

CFS 対応冷蔵倉庫

\* 標準食品検査室 (香港政庁食物環境衛生署指定)

横浜  
3°C

日新大黒ふ頭倉庫

香港  
1~5°C

CFS対応冷蔵倉庫

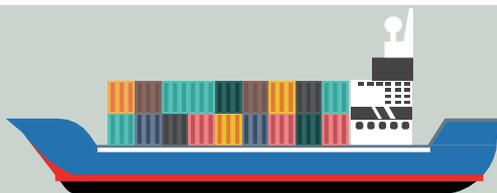
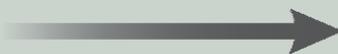
1  
Week  
3°C



HACO Lab.  
ハコラボ



株式会社 日新  
NISSIN CORPORATION



## \* 鮮度の長期保持 \*

- 海上便などの長期輸送に対応
- 歩留まりを減らし  
…………商品ロス率低減



## \* 個別包装 \*

- エチレングスの影響を受けない
- 匂い移りが無い
- 混載可能



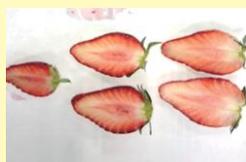
鮮度梱包は密封型で他ににおいがうつらないので他の食品と混載が可能。

## 特長



鮮度梱包……………3℃冷蔵保管……………2週間後

あり



果肉も  
しっかり  
カビない！

なし



カビが発生  
熟しすぎて  
ぶよぶよ！

### 適しているもの

いちご、メロン、ぶどう、  
みかん、梨、柿、ネギ、キャ  
ベツ等

### 適さないもの

とうもろこし、さつまい  
も、かぼちゃ、すいか等