

輸送コスト軽減策長距離輸送方法

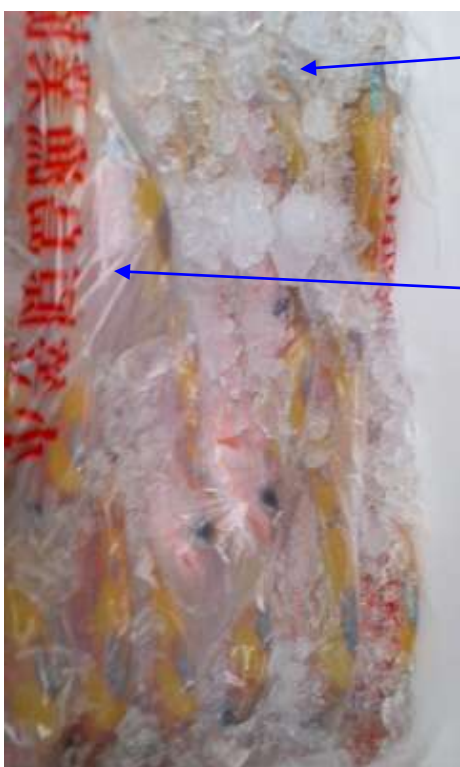
1 2014年4月1日からの物流経費の異常高騰に対応するために

1 冷凍輸送の場合、

不要な頭や内臓、骨等を素早く除去し製品を深層水散布急速冷凍処理にて、できる限り生食可能なように真空パック、基本ヤマト運輸を利用するので15キロマックス歩合を考え段ボール箱詰め

2 30キロ以下の生鮮魚介類チルド輸送の場合

十分に冷絞め処理を行い氷温に維持された鮮魚類を発泡スチロール箱詰め、氷は深層水1万倍希釈製氷を2キロ程度氷温管理確認のためかぶせる、物流会社はゆうパックを利用30キロまで格安料金（ヤマトの30%料金が可能）



氷は深層水氷をこの程度で十分（魚を冷やしているため氷の量は少なくてもよい）写真は22キロに対して氷3キロ

氷焼けを防ぐために直接氷が鮮魚に接触しないようにビニールシートで覆っている

写真の鮮魚の輸送時間ゆうパック利用

小笠原→晴海→羽田→那覇→南城市→配達

小笠原発14時→配達45時間後：17時着

写真は荷受け時鮮度検品の時の記録

ヤマト利用の場合1個重量15キロに制限され、輸送コストは3倍程度になり、且つ配達時刻は翌日の9時に遅延するよって61時間後着

ゆうパックは国に保護されているので金額及び輸送順位の優先度の優遇措置がなされているので、金額及び輸送スピードが速くなり経費節減を可能とする

注意）輸送中の品質維持に対するサービス精神が欠けているので毎回荷受け時に検品確認を行う必要が生じる（荷受けは第3者に受け取り依頼は行っていない）