

# 第1回リバイブジャパンカップ 大賞受賞

水産版カンバン方式魚介類の高度鮮度保持輸送システム  
事業説明

2014年3月16日

DIGITAL BOOK PRINT

デジタルブックプリント株式会社

概要: 外食店からオーダーを受け大槌産の水産物を  
一次加工し高機能保冷箱と高機能保冷剤、  
センサータグで高鮮度維持し納入、  
通い箱と保冷剤,センサータグは納入後大槌に返送、

高機能保冷箱

センサータグ



高機能保冷剤



## 高度鮮度保持輸送システム概要図

大槌漁港水揚げ



三陸大槌は食財の宝庫。特に大槌は鮭が宝庫



少量多品種規格外の未利用魚等買取出荷



生きたイカをそのまま出荷

水産加工場



1次加工品



刺身/切身  
干物/海鮮串  
チルドすし等

出荷

旬感保冷  
大槌復興絆便  
高機能保冷箱



高機能保冷剤



少量の魚でも箱単位で物流が可能



データロガーRFID (センサータグ)

情報伝達  
情報共有

出荷



陸上輸送



返送

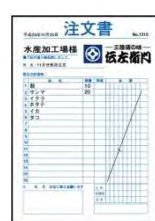


輸送状況を  
モニタリング  
温度管理

旬感保冷  
大槌復興絆便  
高機能保冷箱



高機能保冷剤



注文の継続

センサータグの  
データ取り外し

納品

東京 築地



獲り立て魚貝



生きたままのイカが消費地で提供可能



顧客情報管理/入出庫管理  
/温度履歴管理

東京 伝左衛門



1次加工品

流通、情報、産地と消費地を直結

情報分析により仕入れの無駄のない経営/物流ダブルを解消

## 消費者は本物で美味しい水産物を求めている。

自社グループに伝左衛門があり川上から川下までマーケティングも含めた一貫した事業展開が可能。  
その上で芝浦商店会で試行、  
更に大手外食チェーン向けに展開

- 旬感保冷は生産者、販売者、消費者に3者3益をもたらし、大槌⇒岩手⇒三陸⇒全国に普及を目指す
- 付加価値を産地で加える事で漁師の所得向上
- 大槌ブランド力のアップ
- 外食店で魚を捌ける人材不足解消



大槌漁港水揚げ

出荷



東京 芝浦 伝左衛門

## コールドチェーンが実現可能！

大槌復興絆便なら輸送の過程の途中で途切れることなく低温に保つ物流方式です。運搬時の積み替えで常温の影響を受けず低温流通体系を確立。大槌復興絆便を採用することでフローズン車が不要になりCO2削減に貢献します。



## 1次加工して輸送しても品質が落ちない

今までは1次加工すると凍結するしかなく鮮度が落ちていた。

大槌復興絆便は品質が落ちず店舗側の加工の手間を省き、輸送の物量や店の冷蔵庫スペースを有効活用できる。



## 1次加工して輸送する事で資源有効活用

水産加工場の方で加工する事で加工残渣が出ても 肥料やペットの餌、サプリメントの原料として資源の再利用できる。  
 店舗側で加工をすると残渣がゴミとなりその分、輸送コストがムダになる。

ゴミの量廃棄コスト  
 1,000万トンの20%が鮮魚流通  
 消費地の水産ゴミ 1000万  
 トン×20%×40%(不可食部)  
計80万トン  
 金額150円/kg×80万トン  
1,200億円+処理コスト  
 国民50kg/1人消費  
 6.6kg/1人ゴミ



加工残渣：処理前



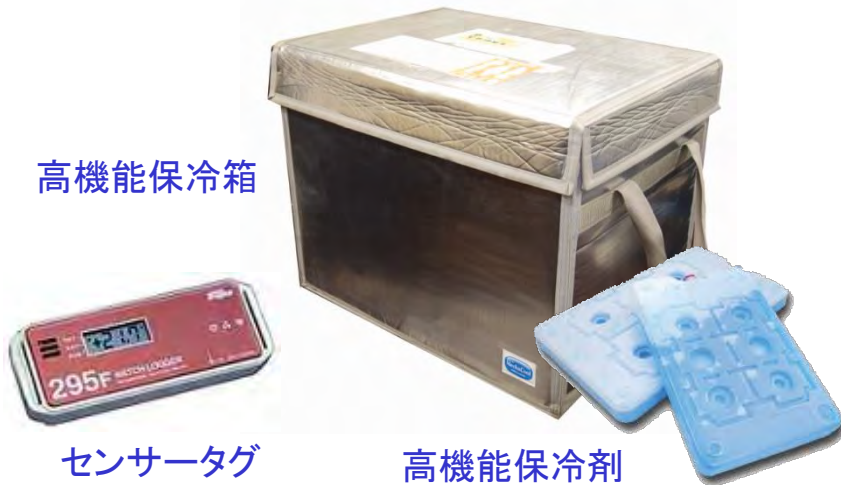
肥料：処理後

# 大槌復興絆便なら、氷がいらすよけいなゴミが出ない！

大槌復興絆便なら何度でも再利用可能な  
高機能保冷箱なので段ボール箱や発泡スチロールの容器、  
氷等も不要になる。その為、エコロジーでコストダウンに  
繋がり発送コスト削減分が漁業者の所得向上に貢献します。

その都度使い捨ての保冷梱包箱  
出荷梱包箱等全国コスト1,100億円/年  
外箱ダンボール      発泡スチロール箱

何度でも再利用可能

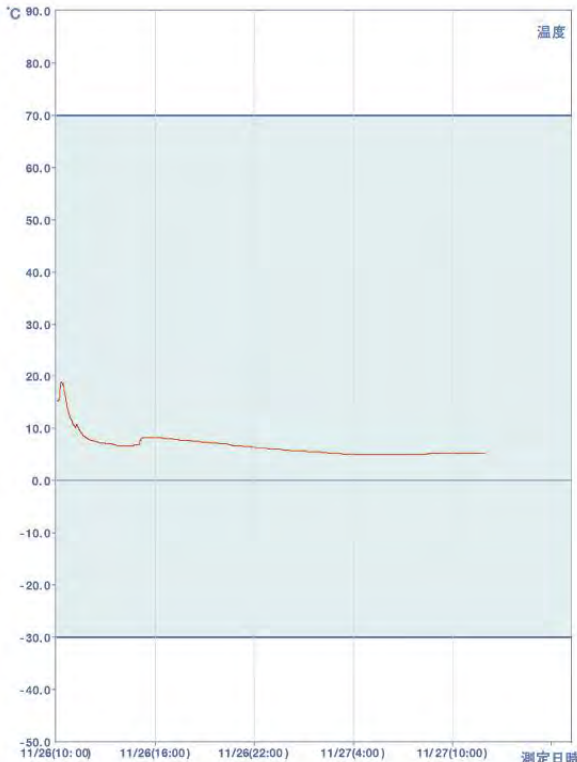


以外に高額な氷コスト

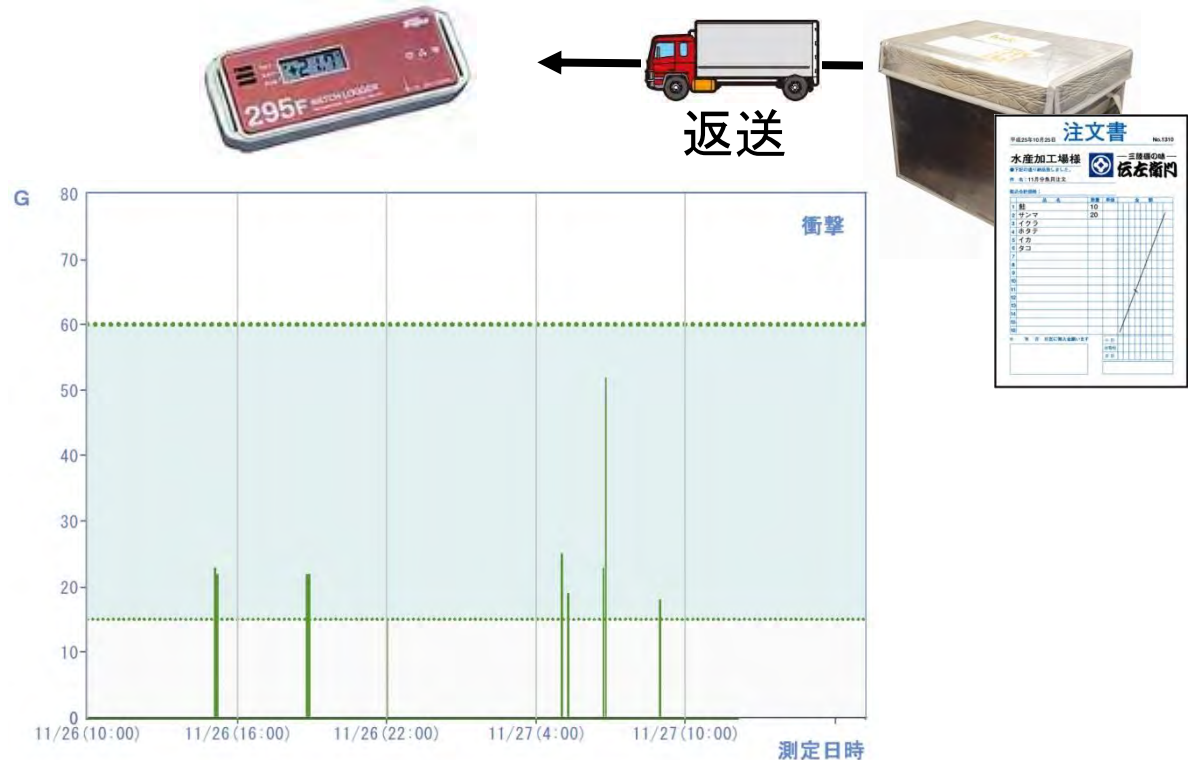
# センサータグで商品情報管理

センサータグを用いた商品、顧客情報管理、入在庫管理、温度履歴管理が一元化。

保冷箱回収による相互情報取引が新たな注文の継続に繋がる



LOGGER 温度 測定データレポート



LOGGER 衝撃 測定データレポート



## 岩手県大槌町の被災状況

- (1) 人的被害 死者行方不明 1,284人(人口の7.8%)
- (2) 建物全壊半壊 3,878棟 町内の59.6%
- (3) 地域の基幹産業である水産関連
  - ・漁船流失約600隻(75%)
  - 定置網4か統(100%)全壊流失
  - ・漁港施設 荷捌き所(100%全壊)
  - 年間水揚げ5600t 11億円の産業が壊滅
  - ・冷凍庫 水産加工場18事業(ほぼ100%)
  - 津波で施設が全壊、生産高90億円の産業が壊滅
  - ・水産加工の雇用者数は700名
  - (大槌町の製造業従事者の65%)
- (4) 震災後大手水産加工事業所が撤退
- (5) 大槌漁業協同組合が経営破たん(2012年1月)



大槌町役場付近を遠望する。  
住宅地は住宅の基礎だけが  
残っている。



農林水産省ユネスコ無形文化遺産  
「和食:日本人の伝統的な文化」を  
次世代に向けて保護・継承していく  
「私の『和食』宣言！」

Facebookに  
掲載されました。



- 岩手日報 2013年11月27日掲載
- 河北新報 2013年11月28日掲載
- 水産タイムス 2013年11月28日掲載
- みなと新聞 2013年11月29日掲載
- 水産経済新聞 2013年12月3日掲載
- みなと新聞 2014年1月15、16日掲載
- 水産経済新聞 2014年1月15、16日掲載
- 朝日新聞 岩手版 2014年1月26日掲載
- みなと新聞 2014年2月19日掲載
- 水産経済新聞 2014年2月20日掲載
- 読売新聞全国紙面 2014年3月 6日掲載



## 保冷箱で氷いらず

「旬感保冷 大槌復興絆便」  
デジタルブックプリント

大槌町、震災復興へ「鮮魚流通革命」  
氷不要の高性能保冷箱・保冷剤を活用

大槌から東京の居酒屋へ  
新保冷箱を使い実験

## 保冷材、普通便で鮮魚輸送

「旬感保冷 大槌復興絆便」



第1回リバイブジャパンカップ 大賞受賞

旬感保冷 大槌復興絆便の地域特産品を原料とした  
高鮮度食財を活かした料理開発





創作和食料理人

# 関口一生

プロフィール

中学を卒業後、新宿の光林坊で4年修行  
会員制料理クラブ「シティークラブオブ東京」7年  
27才に時、  
中国「シティークラブオブ大連」総料理長2年  
帰国後、芝浦 伝左衛門の料理長となる

## 刺身の盛り合わせとイカとホタテのバターホイル焼き

1次加工されて来ますので、仕込みの手間が減ります。氷の真水に当たる事なく新鮮でドリップも出ません。活けの時の旨味が逃げる事なく紙に包まれた状態で送られて来ます。素材そのままの味で調理に活かします。和食料理一筋30年の技を御堪能下さい。



2.新鮮で解凍しなくてよいので刺身としておろしやすい



4.新鮮そのまま、美味しい刺身の盛り合わせの完成



1.高鮮度な魚貝が1次加工された状態で届きます。



3.ホイル焼きなど、鮮度をいかす調理方法を選びます。



5.ホイル焼きで新鮮な魚貝の風味を活かした料理の完成

# デジタルブックプリント株式会社

## 本社

〒028-1131 岩手県上閉伊郡大槌町大槌第12地割25番2地内  
大槌町産業復興団地B棟1号 TEL/FAX 0193-55-4217

## 東京営業所

〒108-0023 東京都港区芝浦4-9-18 グランドパレス田町ビル1F  
TEL 03-3454-6460 / FAX 03-3769-1755  
<http://www.dbprint.co.jp/>

