



北海道における食の国際物流拠点形成を目指し始動

－「北海道クールロジスティクスプレイス」(温度管理型冷凍冷蔵庫)の
竣工式および営業開始について－

2020年6月1日

苫小牧埠頭株式会社

北海道クールロジスティクスプレイス株式会社(代表取締役社長 橋本哲実)は、北海道「食」の新たな国際物流拠点を目指す道内最大級(20,200t)の温度管理型冷凍冷蔵庫「北海道クールロジスティクスプレイス」を建設し、2020年6月1日に竣工式を執り行いました。

北海道クールロジスティクスプレイス(株)は、道内最大の港湾である苫小牧港において最先端機能を有する大型冷蔵倉庫を整備することを目的に、苫小牧埠頭(株)により2017年に設立され、(株)日本政策投資銀行、日本通運(株)、北海道空港(株)、ホクレン農業協同組合連合会の出資を受けて事業体制を整備し、2018年8月に着工し、今次営業開始に至りました。本施設の運営は苫小牧埠頭が担います。

本施設は、苫小牧港において「食」の新たな物流拠点を形成し、食産業の高付加価値化、道産品の輸出拡大に貢献するため、新たな物流モデルを構築し、①食品出荷の平準化、②食品加工産業の育成、③道内産品の混載・共同化、④空港と連携した輸出入体制の強化等を進める中核施設として位置付けられるものです。

今後、貨物需要の創出のため、先進的機能を活用し、①道内の幅広い主要農畜水産品や加工用材料を長期安定貨物とするとともに、②多温度対応による品目多様化への対応、③鮮度維持を活用した食の高付加価値化への対応、④新たな物流ルートによる移輸出入食材の拡大、⑤災害対応力の強化、⑥IT活用や事業連携等を進め、食の物流高度化への貢献を目指します。

また、北海道大学や(株)苫東とともに立ち上げた北海道フードロジスティクス・イノベーション推進協議会を通じた高度な物流機能と食品加工機能を備えた「食産業基地モデル」の検討を進め、道内食材を活用した輸出加工事業化を描く民間企業と産地や物流サービスとのマッチングにより、食のサプライチェーンの融合した商品開発等を促進し、付加価値の高い物流拠点の役割を發揮する考えです。

更に、新千歳空港と苫小牧港のダブルポート連携の推進と小口混載コンテナ輸送の活用等を通じた輸出手段のバリエーション提供を目指し、北海道の食の輸出促進を着実に行って参ります。

当社は、道内最大の港湾である苫小牧港と北海道の玄関口新千歳空港の機能を相互に活用、補完し、北海道「食」の国際物流拠点形成を推進するため、新千歳空港を運営する北海道エアポート(株)との間で、2020年6月1日付で「ダブルポート連携協定」を締結しました。

今後とも、食産業の成長を通じて、「世界の北海道」と苫小牧港の発展に貢献する所存です。

【会社概要】

会社名	北海道クールロジスティクスプレイス株式会社
本社	苫小牧市入船町3丁目4番21号(苫小牧埠頭(株)本社内)
設立日	2017年12月1日
資本金	4億6千万円
株主	苫小牧埠頭(株)、(株)日本政策投資銀行、日本通運(株)、北海道空港(株)、ホクレン農業協同組合連合会
代表者	橋本哲実(苫小牧埠頭(株)代表取締役社長)

【施設全景】



【現地航空写真】



【施設概要】

建設地	苫小牧市字弁天1番45(苫小牧国際コンテナターミナル隣接地) - 苫小牧東港に立地、新千歳空港に近接、高速道路、札幌圏、苫東産業地域と連携 -
規模	敷地面積 28,441 m ² 建築面積 4,144 m ² 延床面積 14,738 m ²
構造	鉄筋コンクリート造、地上5階建(倉庫は4階層)
収容能力	20,200t うち冷蔵 7,500t、冷凍 7,700t、冷凍・冷蔵切替 5,000t
対応温度	冷蔵 0~+10°C、冷凍 -38~-25°C、冷凍・冷蔵切替 -25~+10°C CA(Controlled Atmosphere) 冷蔵庫 0~+10°C
鮮度保持機能	CA(Controlled Atmosphere) 冷蔵庫 2,800t、急速凍結庫、加除湿装置
省力化設備	自動温度制御、立体自動倉庫、移動ラック、IT活用等
省エネ・環境対策	外断熱工法、自然冷媒機器(二酸化炭素、アンモニアを使用)等
BCP対策	耐震Ⅱ類、津波避難場所機能、免震装置、非常用発電機等
総事業費	70億円
着工・竣工・開業	2018年8月着工、2020年4月28日竣工、2020年5月29日営業開始

[参考 1 : 北海道クールロジスティクスプレイスの機能]

本施設は、「次世代型冷蔵倉庫」のモデルとなる次のような先進的機能を有しています。

○多温度対応の大型複合施設

物流拠点である苫小牧港に立地（ポートサイド）する大規模な多温度対応施設として、農畜水産物の生鮮品から加工品までの幅広い保管需要に応えるとともに、多様な輸送手段の活用を可能とし、食産業の多様化する物流ニーズに対応(マルチユース)します。

○長期保管と鮮度維持による出荷平準化

生鮮食品の鮮度保持機能が極めて高いCA（Controlled Atmosphere）冷蔵庫と急速凍結庫を擁し、北海道食を最良の品質のまま市場環境を踏まえながら最適なタイミングで出荷することを可能とする高度な物流拠点となります。

これにより季節繁閑や片荷を抱える道内物流の平準化を先導(イニシアティブ)します。

○新たな食品加工産業の育成

食加工原料の全道からの一元的な安定調達を可能とするとともに、苫東産業地域や本施設周辺の土地利用、道内産地と加工メーカーのマッチング等を通じた高付加価値な物流サービスを提供することにより、北海道ブランドの食品加工産業の育成・誘致、中間加工品や冷凍食品の市場拡大、新たな食ビジネスの創出(イノベーション)を支援します。

○ダブルポート連携と混載共同化による道産食品の輸出促進

新千歳空港にも近く、空港と港湾の両方のポテンシャルを活用（ダブルポート）するべく、新千歳空港を運営する北海道エアポート(株)との間で「ダブルポート連携協定」を締結しました。また、海上小口混載輸送拠点を整備すべく、2019年から冷凍小口混載輸送事業を開始しました。低コストな海上輸送の拡大、市場ニーズに沿った基幹的商品の開発等を進め、北海道食の輸出促進を図ります。

○分散保管等による災害対応機能の強化

台風や地震等の物流網を寸断する災害に対しても、港湾における分散保管（バックアップ）は強みを発揮します。更に、十分な耐震性能と非常用発電設備を有し、港湾地域の津波避難場所としての機能も担い、港湾BCPの向上に貢献します。

○省エネ・省力化・環境対応を先導

立体自動倉庫、IoT管理の活用とともに、外断熱、自然冷媒機器などによる最先端のハードとソフトを組み合わせた省エネ・省力化・環境配慮型施設とします。

中長期的には、港湾地域や食のサプライチェーンを繋ぐICT化を促進します。



(注)

【C A (Controlled Atmosphere「空気成分調整」) 冷蔵庫】

空気中の酸素、窒素、二酸化炭素濃度を調整することにより、貯蔵される農産物の呼吸を最小限に抑制し、鮮度の低下を抑えることが可能な冷蔵庫。

幅広い野菜類への利用拡大が課題であり、本施設は先導的な拠点施設となる予定。

【急速凍結庫】

食品の組織を壊さず品質を維持した形での短時間に冷凍を行う技術。

本施設は道内で生産拡大を目指す水産品・畜産品等の品質維持への貢献を図るもの。

【海上小口混載輸送】

食品輸出拡大には生鮮品、加工品、菓子等の小口貨物を混載した海上輸送を活用し、コスト競争力を獲得することが必要。

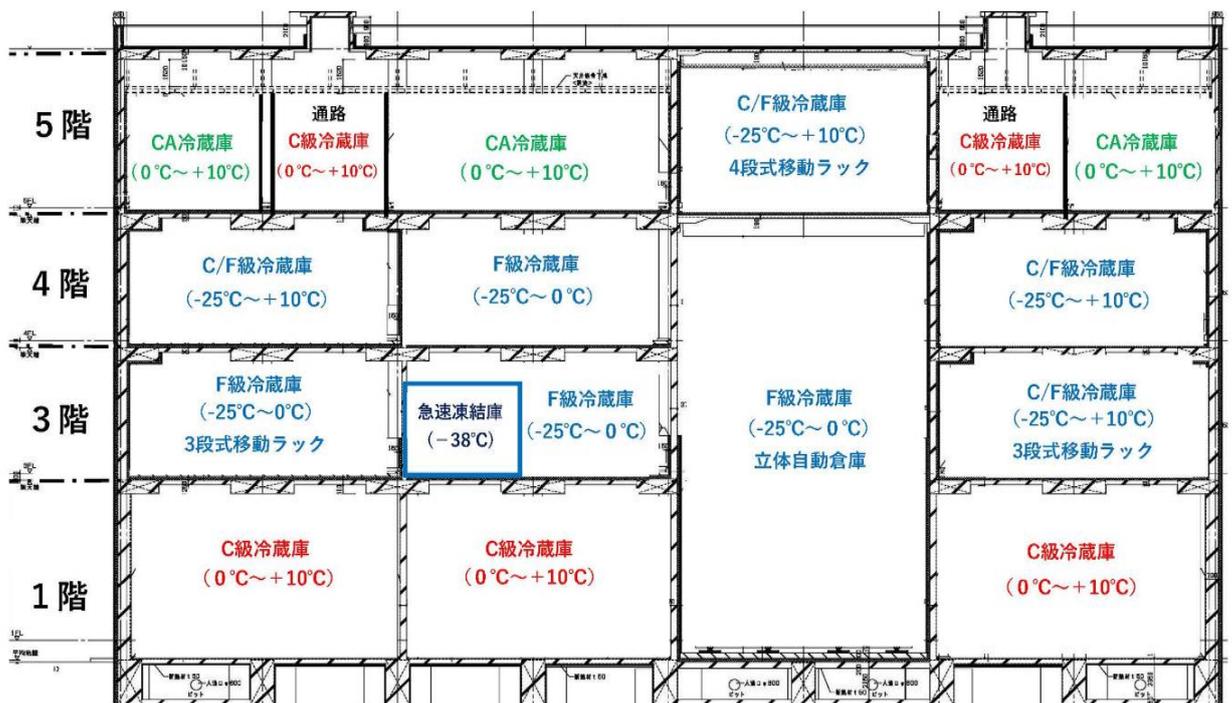
本施設は、混載貨物の仕分け、積み込み等の集約的な作業拠点（C F S）として機能。

[参考2：北海道クールロジスティクスプレイスの貨物想定]

本施設は、農畜水産物の生鮮品から加工品まで、道外品、輸出入品まで幅広い需要に応えます。

【貨物創出の考え方】

- ・道内の幅広い主要農畜水産物と加工用材料の長期安定貨物としての確保
- ・多様な温度帯を活用したきめ細かなサービスによる品目多様化への対応
- ・長期保管、急速凍結等を活用した食品の高付加価値化や物流平準化への対応
- ・新たな物流ルートの構築による移輸出入食材の拡大、季節波動対策
- ・I T 活用による顧客の情報管理や物流効率化への貢献
- ・空港、物流業者、地域商社等との事業連携の活用
- ・中長期的には食のサプライチェーンの融合による商品開発を通じた食加工品や輸出拡大



[参考3：北海道クールロジスティクスプレイスのこれからの取組]

本施設は、食産業基地の形成にむけて、次のような様々な連携を通じた取組を行って参ります。

○食産業の高度化推進と輸出拡大

本施設の事業化に際し、2017年6月に食産業基地形成に向けて、北海道大学、(株)苫東、苫小牧埠頭(株)が発起人となり、民間主導の「北海道フードロジスティクス・イノベーション推進協議会」(座長：石井吉春北海道大学公共政策大学院客員教授)を設立しております。

食産業基地の形成を目指し、輸出加工事業化、IoTによる物流効率化、長期保管冷蔵インフラ、越境ECの活用等の具体的課題提言を行っています。

今後は、同協議会と連携を図り、北海道の食材を活用した輸出戦略を描く道内外の民間企業に対して産地とのマッチングや物流サポートを提供しつつ、食品の原料、保管、加工、物流等のサプライチェーンが融合した商品開発や企業コンソーシアムの形成等を進めること等を通じて、本施設の付加価値の高い戦略物流拠点としての役割発揮に努め、食産業の高度化と輸出促進、物流高度化への貢献を図る所存です。

○海上小口混載輸送拠点の整備

海上小口混載輸送拠点を整備すべく、苫小牧港利用促進協議会による支援を活用して2019年7月からシンガポール向け等の冷凍小口混載輸送事業を開始しました

(<http://www.tomafu.co.jp/etc/1802.html>)。

小ロットな貨物や航空運賃では割高となる道産食品に対し、北海道クールロジスティクスプレイスを集約拠点とした冷凍小口混載輸送を実現し、低コストな海上輸送の拡大、市場ニーズに沿った基幹的商品の開発等を進め、北海道「食」の輸出促進を図ります。

○新千歳空港とのダブルポート連携による移輸出貨物の増加

当社は、新千歳空港を運営する北海道エアポート(株)との間で、2020年6月1日付で「ダブルポート連携協定」を締結しました。

同協定は、北海道最大の港湾である苫小牧港と北海道のゲートウェイである新千歳空港から、国内外への移輸出貨物の増加を通じて北海道の活性化に寄与することを目的としています。

今後は、輸出戦略商品等の共同研究や共同営業によるダブルポートセールス、本施設を含む相互の機能の利活用、非常時のバックアップのほか、北極海航路輸入貨物の活用や首都圏物流機能の補完等の長期的課題についても取組み、移輸出貨物の増加に貢献する所存です。

以上