

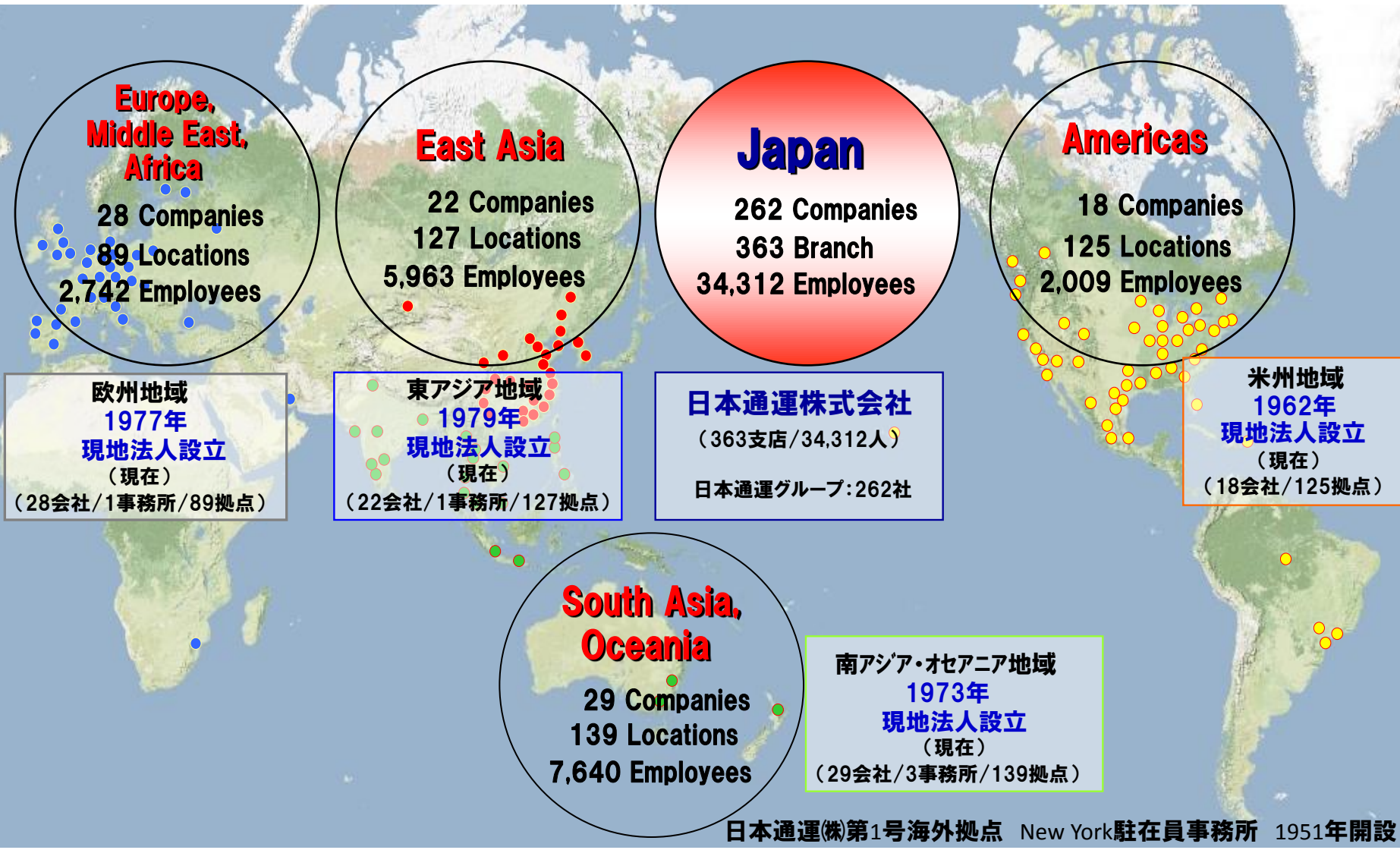
(資料 5)

グローバル・フード・バリューチェーンの構築について

平成26年5月22日

日本通運株式会社
グローバルロジスティクスソリューション部

当社のグローバルネットワーク

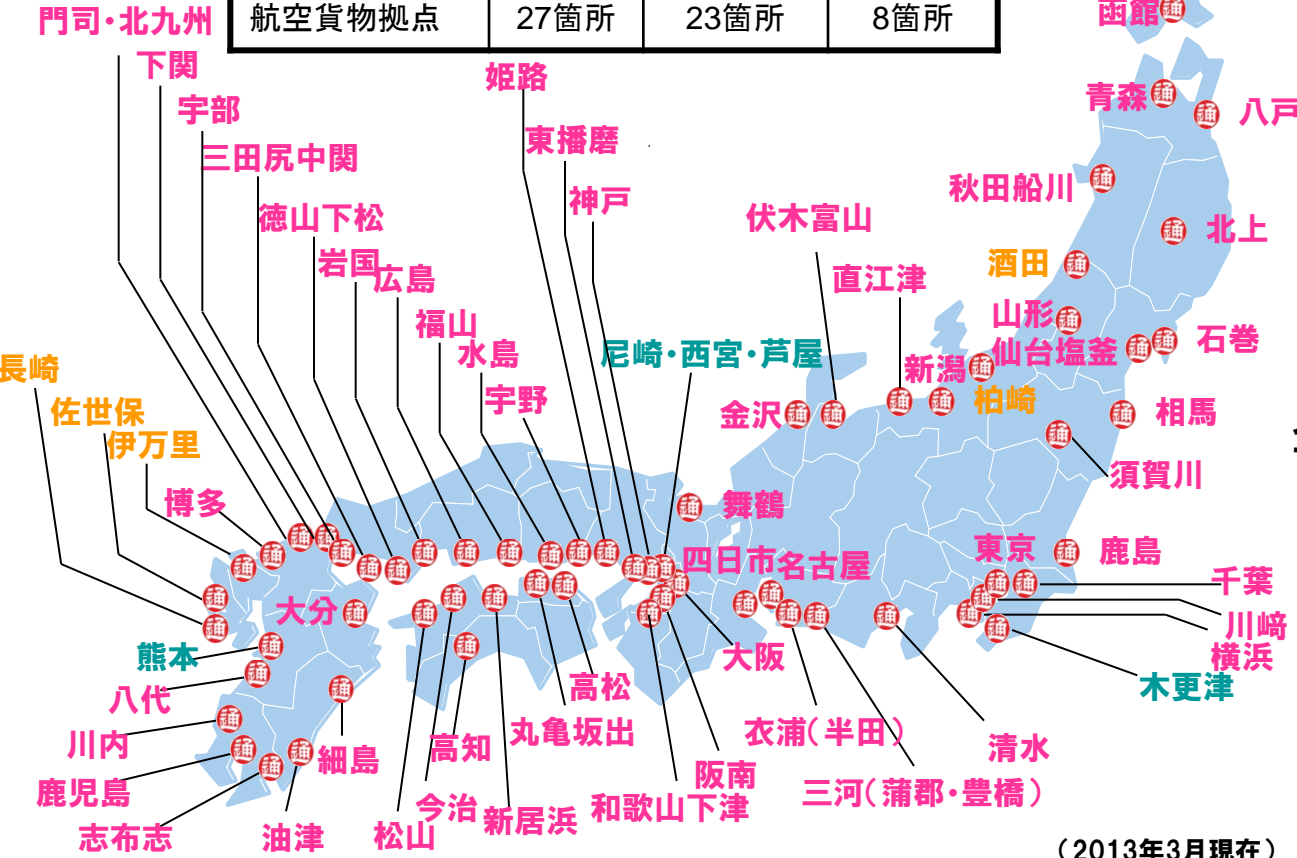


40力国 **229**都市 **480**拠点 **18,628**名 (2014年3月現在 日本除く)

当社の日本における国際輸送拠点



	通関 営業所	AEO 保税蔵置 場	他の 保税地域
主要港	24箇所	20箇所	49箇所
地方港	63箇所	39箇所	137箇所
インランドデポ	15箇所	13箇所	8箇所
航空貨物拠点	27箇所	23箇所	8箇所



国際航空貨物輸出取扱実績(2013年)

186万t

コンテナ輸出取扱実績(2013年)

日通主要8港実績 40万TEU

地方港33港実績 34万TEU

合計 74万TEU

全国通関士有資格者数・・・1,550名

上記の内、通関業務に

従事している通関士数・・・850名

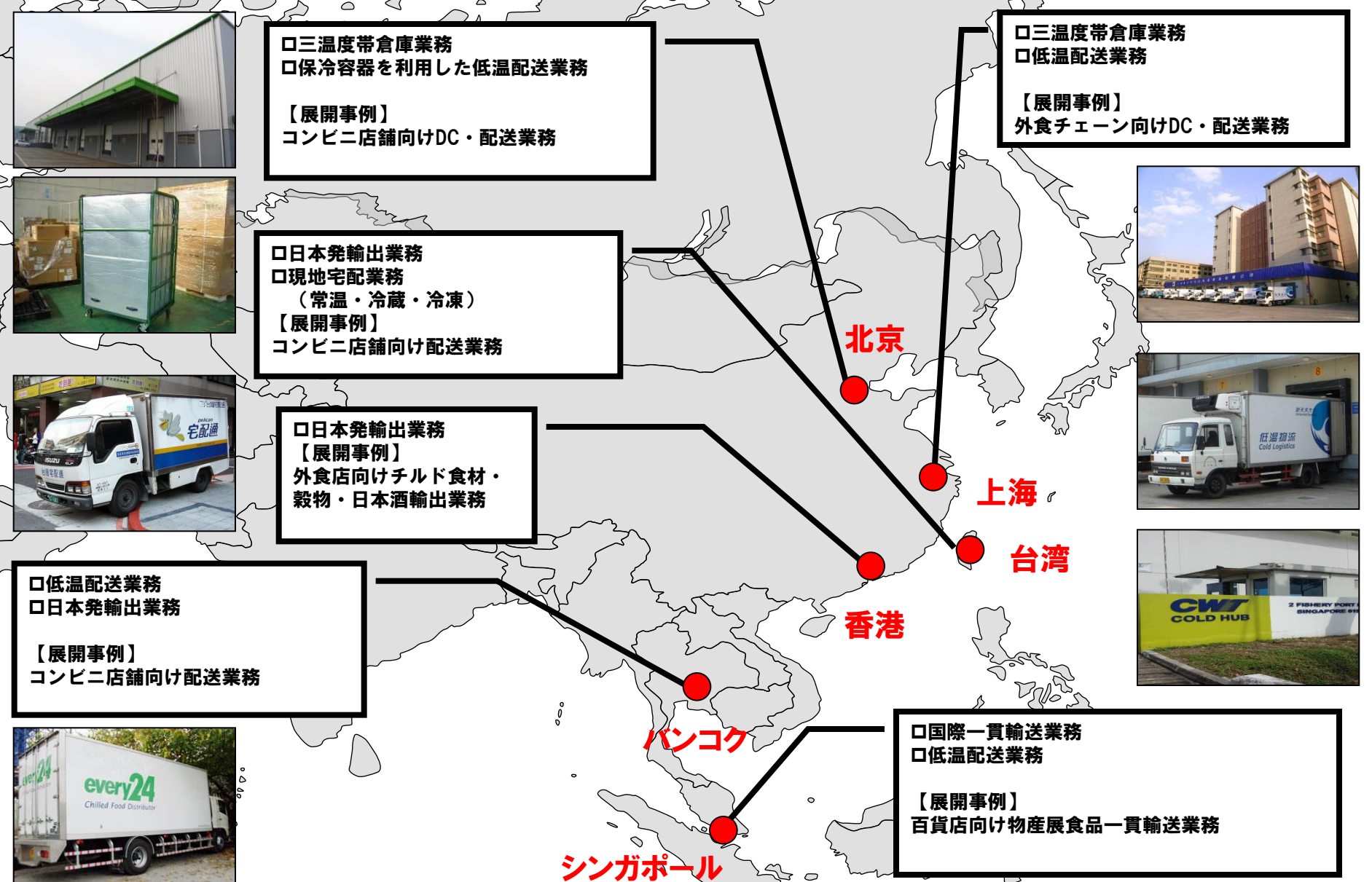
年間通関取扱件数・・・輸出104万件

輸入167万件

- 通関営業所・保税地域
- 通関営業所
- 保税地域

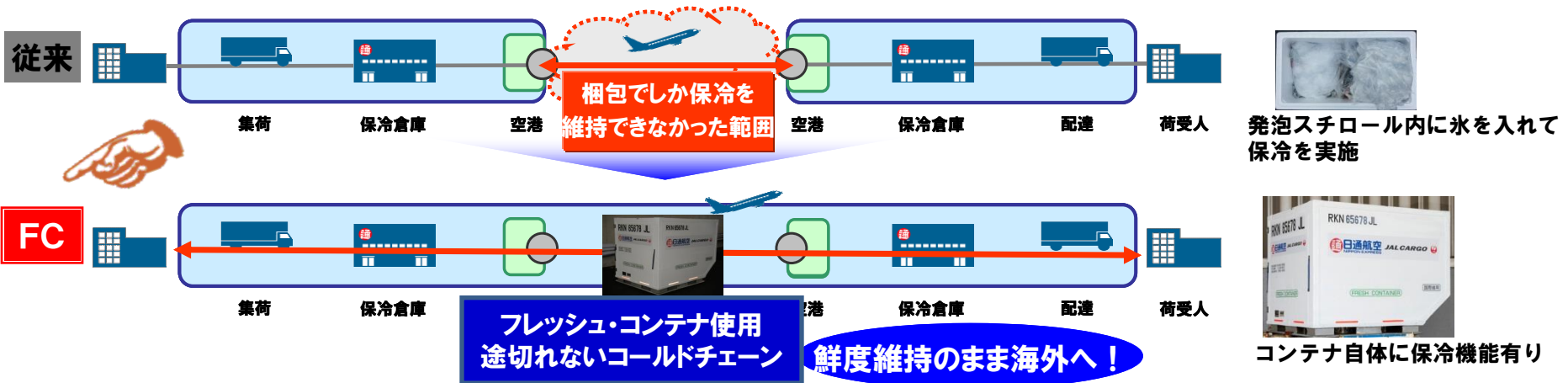
(2013年3月現在)

アジア低温物流展開状況 (香港・シンガポール・バンコク・上海・北京)



航空輸送 ～ 生鮮専用 フレッシュ・コンテナ

【特徴①】高品質輸送 - 途切れないコールドチェーン -



梱包のみで保冷を維持していた航空輸送に専用保冷コンテナを利用、より高いコールドチェーンを実現

【特徴②】物流費圧縮



保冷コンテナを小口貨物の合積み利用することで、物流費の圧縮を実現

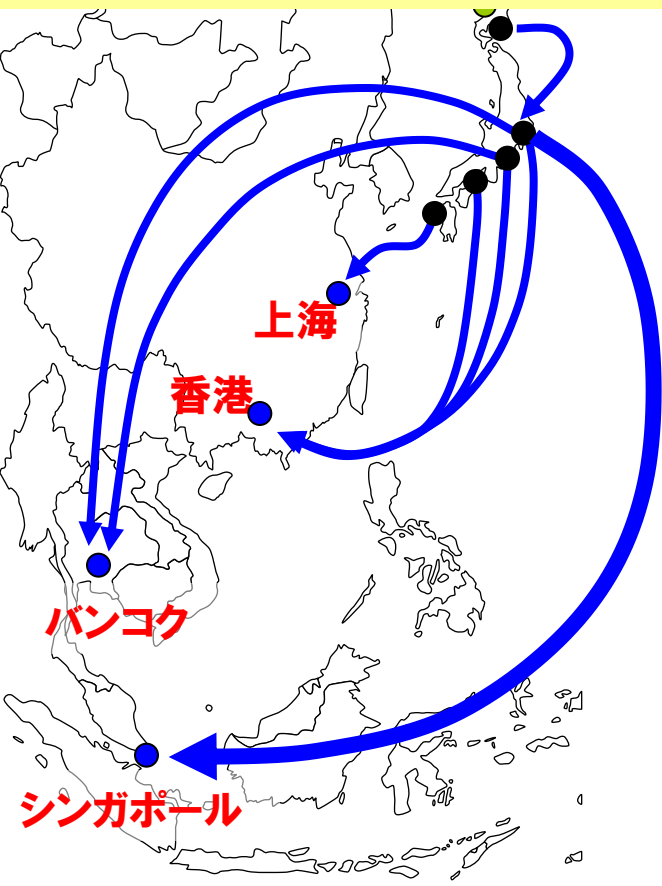
海上輸送 リーファー小口サービス

『航空輸送では大き過ぎるし、料金が安い！』
『海上コンテナ1本(FCL)にまとまらない！』

ご利用のメリット

航空輸送 や F C L よりも安い低温輸送

商品紹介 海上輸送『リーファーLCLサービス』

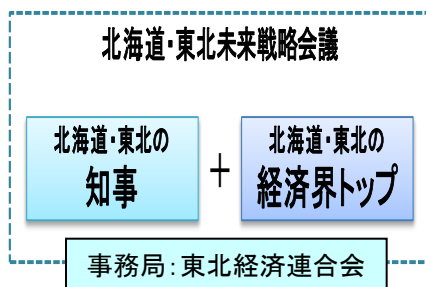


着地		
北海道	シンガポール 14日	冷凍
東京	香港 4日	冷蔵 冷凍
	シンガポール 9日	冷凍
名古屋	香港 5日	冷蔵 冷凍
神戸	香港 4日	冷蔵 冷凍
博多	SSE 上海 1日	冷凍
	香港 8日	冷凍
	バンコク 9日	冷凍
	バンコク 11日	冷凍

マッチング事例

■北海道・東北未来戦略会議

- ・北海道・東北地域の広域連携による貿易拡大策を検討（2006年設置）
- ・2010年より商流・物流担当として弊社グループが参画



●香港アンテナショップ『JapanSuper』（2012.4）

- ・北海道、東北の産品を展示販売
- ・弊社グループが商流及び物流に係る全ての手続きを担当



■越境EC <震災復興のための越境EC支援事業(経産省)の活用>

- ・海外向けECモールへの出店により、海外での販路を開拓（台湾）
- ・煩雑な輸出入手続をサポートするとともに、現地語の話せるオペレーターを用意し、顧客対応をサポート。
- ・さらに、台湾の消費者へ出店事業者をPR。



鮮度保持輸送システム（実験継続中）

鮮度保持

低コスト

野菜や果物の鮮度が長持ちする、鮮度保持システム

特許第4367865号(財団法人北九州産業学術推進機構取得)

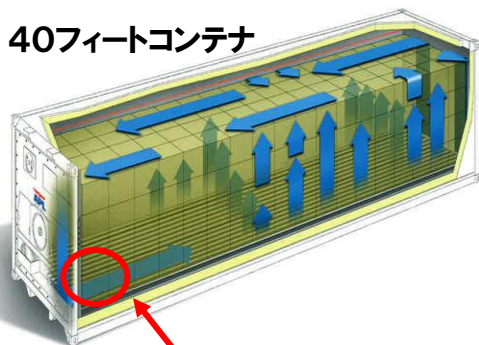


鮮度保持輸送システムとは・・・

■庫内-5℃～+30℃で湿度を発生させ、生鮮物からの水分蒸発を抑制します。

- 1)生鮮物鮮度保持条件は、湿度を90%～100%に保つ事で達成されます。
- 2)リーファーコンテナは、冷凍冷蔵を行う以外に、除湿機能があり、**鮮度が長持ちしません。**
- 3)本機材は、**大気中にあるものと同じ成分の湿度**を庫内へ給気します。
- 4)庫内の湿度は100%未満の為、**水滴が発生しません。※段ボールに水滴が付きません。**

40フィートコンテナ



吸気される風を利用

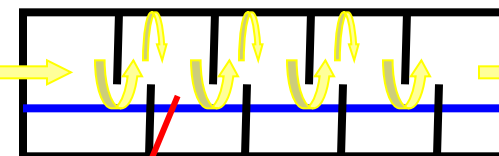
風の流れ

空気取入口



湿度吹出口

ライフキーパー断面



水面

→ 空気の流れ

海外に向けた生鮮・食品輸送には、不測のリスクがつきものです
様々なトラブルをカバーする補償を提供いたします

トラブル事例

生鮮・食品専用貨物保険

不測の燻蒸・消毒処理の対象となった

燻蒸・消毒費用に対して最大100万円の保険金をお支払い ※海上輸送の場合

現地で輸入許可が下りなかった

返送・廃棄費用に対して最大100万円の保険金をお支払い ※海上輸送の場合

冷凍・冷蔵貨物が輸送途中に腐敗した

品質劣化・腐敗に対して保険金をお支払い
(自己負担額：損害金額の5%)

●対象貨物

➢肉類・野菜・果実・魚介類・花卉等の生鮮品および加工食品

●対象仕向地

➢日本発の全世界仕向地(輸出のみ)



グローバル・フード・バリューチェーンの構築

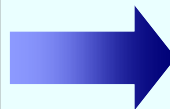
食に関わる様々な企業と国等が連携し、進出先国の生産・流通・消費の状況に対応した総合的な食のインフラ輸出スキームを確立

流通面での対応方向

求められる要件

- 日本各地⇒世界各国への輸出に対応できるネットワーク力
- 輸送モード(海・空)をカバーしたワンストップ対応
- 輸送手段・物流コストの明確化
- 低コスト・変量輸送を実現するための仕組み
- 安定的かつ継続的な輸出プラットフォーム
- 貿易実務に関するフォロー

物流



商流

当社ソリューション (輸出プラットフォームの提供)

- 日通グローバルネットワークの活用
- 物流インフラ(航空・海運)の提供
- 物流スキーム・コストの提示
- 新しい輸送手段・鮮度保持技術の開発
- 既存取引バイヤーへの紹介などのマッチング
- 貿易(食品輸出入)に関する知見・ノウハウの提供

物流

■海外における低温物流(保税倉庫・配送)の整備

日本食品の一番の特色である“おいしさ”・“安全さ”を現地の消費者まで届けるためには、海外における品質の高い低温物流(コールドチェーン)の整備が必須。当社としても、エリアに応じて整備を進めているものの、インフラとしてはまだ不十分。今後輸出拡大するためには投資コストのかかる、低温保税倉庫・冷蔵・冷凍車輛の整備をより進めていくことが必要。

■物流に関する技術開発

海外での安定的な販路獲得のためには、物流面において、日本食品の鮮度を維持する、高品質な輸送手段を担保することが必要。

商流

■輸出商材の安定供給

輸出しようとする日本商材の供給が、少量かつ不定期だと、安定的な輸出取引に発展せず。一定量の商材が安定的に確保できる供給プラットフォームの確立が必要。

■販路確保(買手と売手のマッチング)

日本の食品を輸出したい、売手様の声を伺う機会が増えてきているが、同時に買手が見つからない。といった声も伺う。買手側も、どんな日本食品でもいいというわけでもなく、海外現地で売れる商品(差別化された・特色のある商品)を欲しがっている。

B to Bのビジネスを想定した場合、こういった買手側と売手側を繋げる仕組みを構築することが必要。