

2021年8月3日
東日本旅客鉄道株式会社
水戸支社

特急荷物輸送×新技術を活用した鮮度保持により 「水戸産 朝採れ とうもろこし」を鮮度抜群で首都圏に輸送します！

- JR東日本水戸支社は、旭化成株式会社（本社：東京都千代田区、社長：小堀 秀毅、以下「旭化成」）の「Fresh Logi™（フレッシュロジ）ボックス」を活用した鮮度にこだわった、新たな輸送を実施します。
- 茨城県水戸市の本田農園で当日の朝に収穫されたとうもろこしを特急列車で輸送し、8月5日（木）、6日（金）の2日間限定でJR品川駅の「NewDays品川中央」にて販売します。
- 今回は特急列車輸送による速達性を提供するだけでなく、旭化成の高機能断熱材を活用したボックスに商品を搭載することで収穫時から販売直前まで、鮮度を保持した輸送を実現します。この機会にぜひ、鮮度抜群なとうもろこしご賞味ください。

1 輸送・販売概要

- 【実施日】 2021年8月5日（木）・6日（金） ※2日間限定
【輸送列車】 特急ときわ74号（勝田駅12:47発→品川駅14:22着）
【輸送区間】 勝田駅～品川駅
【販売箇所】 NewDays品川中央（JR品川駅）
【商品】 朝採れ とうもろこし（品種：ゴールドラッシュ）
【商品特徴】 大粒な実は、皮も柔らかくジューシーで、メロンと同等の糖度があります。完熟で収穫することにこだわっており、収穫当日は生でも食べられる美味しさです。



（商品イメージ）

【販売までのイメージ】



〈Fresh Logi™ボックスを活用した高鮮度保持輸送〉

2 旭化成「Fresh Logi™ボックス」について

「Fresh Logi™ボックス」は高機能断熱材「ネオマ®フォーム」を用い、冷媒や冷蔵システムがなくても青果物の低温保持を可能にする運搬用ボックスです。同ボックスを活用した「Fresh Logi™システム」により、ボックスに内蔵されたセンサーで輸送環境を可視化することで、青果物の品質の信頼性の向上を実現します。



（ボックスイメージ）

【参考】

<生産者 水戸ミライアグリ 本田農園>

水戸市で新規就農し5haの畑で様々な野菜を栽培

水戸産野菜の魅力を伝えるため野菜ブランド「ミトレル」を昨年から立ち上げ

第1弾のブランド商品として「SUPER SWEET CORN ミトレル（とうもろこし）」を販売。

<旭化成「Fresh Logi™システム」について>

「Fresh Logi™システム」は、「Fresh Logi™ボックス」を用いた、クラウド型生鮮品物流システムです。ボックス内の環境（青果物の輸送・保管温度・湿度・ガス組成など）を詳細に感知することで輸送・保管環境をクラウド上で可視化します。さらに旭化成のインフォマティクス技術を活用して青果物の鮮度を推定・予測を行います。

<高機能断熱材「ネオマ®フォーム」について>

旭化成建材株式会社の「ネオマ®フォーム」は高断熱性、長期断熱性能、耐燃焼性能、環境性能を備えた高機能な断熱素材です。

(<https://www.asahikasei-kenzai.com/akk/insulation/neoma/index.html>)