

品質保持と省エネ化で、低温冷蔵庫を建設



低温冷蔵庫の外観

株式会社スギヤマ様は、平成29年10月に低温冷蔵庫を建設しました。この冷蔵庫の面積は350坪、総貯蔵量は1,000トンで、「ポウ」を中心に多品目に対応しています。
建設プロダクトのヤママトは、本施設の建設にあたり、商品の品質保持と省エネ効果をもたらすウルトラ エコアイシステムを設計・施工いたしました。

施設概要

施設名称 株式会社スギヤマ 低温冷蔵庫
所在地 埼玉県高市下大谷沢2-3
TEL 042-984-0023(代)
FAX 042-984-0022
E-mail info@gobou.co.jp
冷蔵庫面積 510m²
前室 58m²
総貯蔵数 1,122パレット
約1,000トン



ウルトラ エコアイシステムの外観



冷蔵庫の内部

お客様の声

株式会社スギヤマ代表取締役社長 杉山 国弘様



自社で冷蔵倉庫を持つことを考えたのは、東日本大震災がきっかけです。震災後、復興のダンブが急増してトラックの運転手が激減しました。荷物の積み下ろしなど物流費が大幅にアップしたので、何とかしなければならぬと考えていました。

従来は、賃貸の冷蔵庫で年間約4,000万円の賃貸料を負担していました。賃貸料と物流費の上昇分を考慮すると、自社の冷蔵庫を造ったほうがコスト削減になると予想しました。また、「ポウ」の品質を確保するためにも、一定の温度と湿度を保てる冷蔵庫の設置が必要でした。

ヤマトさんから提案のあった冷蔵庫は、これらの条件を満たすものでした。電気代は1カ月70万円くらいを想定していましたが、冬場で30万円くらい、夏場で70万円くらいになるので、期待できる範囲に収まっています。また、現在のところ、温度、湿度が安定しており、普通の冷蔵庫よりも「ポウ」が乾かないので、満足しています。品質の確保にも効果があり、ウルトラエコアイシステムは順調に稼働していると感じています。これからも想定通りの結果が出ることを期待しています。

会社紹介

豊かで健康的な食文化に貢献できる企業を目指しています。

株式会社スギヤマは、青果卸業として「ポウ」を主体に創業以来60年、仕入れから加工、商品納品まで自社工場にて一貫した生産ラインを構築してまいりました。

国内はもとより海外から原料調達、国内産地においては次世代につながる契約栽培による仕入れ、また独自の加工技術を駆使し、パッケージカット野菜加工を行い、スーパーマーケット・各惣菜メーカーへの原料供給を行っています。より良いものを提供するだけでなく、情報の入手と市場への素早い対応、消費者が求めている商品づくりに新しい発想を持って取り組んでいます。

「健康・便利・安心」をモットーに各セクションの一人一人が豊かで健康的な食文化に貢献しようという日夜研究、努力しています。

今後も加工技術のノウハウを十分に活かした設備の充実を図るとともに、様々な消費者のニーズに素早く応えられるスギヤマでありたいと考えています。



杉山社長 取材にご協力いただきありがとうございました。



株式会社スギヤマ様の本社工場全景