

北海道における食の国際物流拠点の形成を目指して

ー 苫小牧港に立地する道内最大級の温度管理型冷凍冷蔵庫の新設を着工ー

平成 30 年 8 月 21 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（20,200 t）の温度管理型冷凍冷蔵庫の建設に着手し、平成 30 年 8 月 21 日に地鎮祭を執り行いました。

北海道クールロジスティクスプレイス㈱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食品向け大型冷蔵倉庫を整備することを目的に、苫小牧埠頭㈱により平成 29 年 12 月に設立されました。本年 3 月には、㈱日本政策投資銀行、日本通運㈱、北海道空港㈱の出資を受けて事業体制を整備し、今次施設の着工に至りました。

本施設は、苫小牧港唯一の「港湾型冷蔵倉庫」として、産地型と流通型が中心である既存の道内物流を補完する新たな物流モデルを構築し、①道内食品出荷の安定化・平準化、②食品加工業の育成、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による物流の高度化を通じて、北海道の食産業の更なる振興に寄与し、道産品の輸出拡大、食関連産業の高付加価値化に貢献することを目指しております。

また、事業手法としては、新規事業の共同事業としての推進とリスク分担を図る観点から「SPC(特別目的会社)方式」を採用し、北海道クールロジスティクスプレイス㈱が施設の建設・保有を行い、苫小牧埠頭㈱が運営を担います。

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）冷蔵庫と急速冷凍庫を擁し、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。

○道産食品の混載共同化による輸出促進

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）するとともに、北海道国際流通機構や地域商社と連携した物商一体型の海上小口混載輸送拠点を整備することにより、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

自動倉庫、無人フォークリフト、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IT化を促進します。

(注)【CA（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。

【急速冷凍庫】

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。

本施設は北海道国際流通機構、地域商社等の取り扱う混載共同化拠点を提供。

本施設の事業化に際しては、昨年6月、食産業基地の形成に向けて、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」を設立しております。

本年3月には中間取りまとめを行い、「フードロジスティクス・イノベーション拠点」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、人材拠点、地域連携によるハブ港湾化、越境ECの活用等の具体的課題を提言しています。

今後、同協議会と連携を図り、本施設の付加価値の高い戦略物流拠点としての役割の発揮に努め、「世界の北海道」における苫小牧港の発展を通じて、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。

【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㈱本社内)
設立日	平成29年12月1日
資本金	4億4千万円(今後5億円程度までの増資を予定)
株主	苫小牧埠頭㈱、(株)日本政策投資銀行、日本通運㈱、北海道空港㈱
代表者	橋本哲実(苫小牧埠頭㈱代表取締役社長)

【完成予想図】



【現地航空写真】



【施設概要（予定）】

建設地	苫小牧市弁天1番地(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	3,984 m ²	延床面積 14,178 m ²
構造	鉄筋コンクリート造、地上4階建		
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 0～15℃、冷凍 -38～-25℃、冷凍・冷蔵切替 -25～15℃		
鮮度保持機能	CA(Controlled Atmosphere)冷蔵庫 2,800t、急速冷凍庫、加除湿装置		
省力化設備	自動温度制御、自動倉庫、移動ラック、無人フォークリフト、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	平成30年8月着工、平成31年8月竣工、9月営業開始(予定)		

「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」

【設立の趣旨】

日本の成長に貢献する北海道食の移輸出拡大のためには、物流の効率化、輸出入体制の整備、食産業の付加価値向上等が必要であり、物流面（フードロジスティクス）と産業面（フードインダストリー）における課題解決のため、我が国最大の産業基地であり、交通、都市機能とのアクセスに優れ、近年食関連産業の立地が進む苫東地域等において、高度な物流機能と付加価値の高い食品加工機能が一体化した食産業基地モデル（フード・コンプレックス）の形成を目的として本協議会を設立。

【協議内容】

北海道のフードロジスティクスの高度化、フードイノベーションの展開可能性、フードロジスティクス拠点形成による食産業基地モデルを実現する課題と事業化の方向性等

【開催期間】

平成 29 年 6 月～平成 31 年 5 月（予定）

第一回 協議会の設立（平成 29 年 6 月）

第二回 農協アンケートの報告、フードロジスティクスの課題整理（平成 29 年 11 月）
（道内物流の課題）

季節繁閑、片荷、労働力不足、地域間の役割分担、産業との連携、物流高度化等
第三回 中間取りまとめーフードロジスティクス・イノベーション拠点（平成 30 年 2 月）
（戦略事業の提言）

輸出向け加工事業化、IoT 活用の物流効率化、長期保管冷蔵インフラの活用、
人材拠点整備、ダブルポート、地域連携によるハブ港湾化、越境 EC の活用等

第四回 行政との意見交換、今後の進め方（平成 30 年 7 月）

第五回～最終取りまとめに向けた検討（戦略事業の具体化等）

【委員等】

発起人：(株)苫東、苫小牧埠頭(株)、北海道大学

委員長：石井吉春北海道大学公共政策大学院特任教授

委員：食品物流事業者、食品加工事業者、農業生産者、金融機関、学識経験者、シンクタンク等

(株)きのとや、(株)セイコーフレッシュフーズ、とまこまい広域農業協同組合、

(株)ニチレイ・ロジスティクス北海道、日本貨物鉄道(株)、日本通運(株)、

ホクレン農業協同組合連合会、北海道空港(株)、

(一社)北海道食産業総合振興機構、北海道物流開発(株)、

(株)日本政策投資銀行、(株)北洋銀行、(株)北海道銀行

事務局：北海道大学、(株)G B 産業化設計

以上