

日本最大級の物流拠点に誕生した、
大手スーパーマーケットの
プロセスセンター

Ondo.

ENVIRONMENT,
SAFETY AND
PEACE OF MIND

がんばれ食ビジネス



Interview

株式会社
Peace Deli
日本GLP
株式会社

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

HOTな、はなし

強い仲間意識が芽生えました

よりよい工場づくりのために細かい要望までを聞いてくださり、それを実現してくださったフクシマガリレイさんとは、強い仲間意識が芽生えました。最後の会議が終わったときには少し寂しさも感じたほどです。稼働後も手厚くサポートを続けてくださる担当者さんの温かさを感じています。



株式会社Peace Deli
平山 武典さん

今後は自然冷媒を使用した冷蔵・冷凍設備の展開を

冷蔵・冷凍に関する知識とご経験をもとに、短い工期でプロセスセンターを完成させてくださったフクシマガリレイさんには感謝しています。今後、当社は自然冷媒の冷蔵・冷凍設備を取り入れた物流施設を展開していく方針で、その際はぜひご協力いただきたいと考えています。



日本GLP株式会社
山後 正憲さん



株式会社Peace Deli
駒 俊志さん

COOLな、はなし

テナント物件ならではの難しさ

今回はテナント物件であるため「壊す」「掘る」などの工法が使えず、どのように冷凍冷蔵設備の設計施工を行うかが難題となりました。他にも結露によるカビ対策など、建物に影響を及ぼさないよう工夫する場面が多かったです。

Peace Deli様からもお喜びのお声をいただいていますし、エンジニアリング事業部としても、大規模なプロジェクトを成功させられたことは今後に向けて貴重な経験となりました。今後もGLP様・Peace Deli様両社のお役に立てれば幸いです。



フクシマガリレイ株式会社
篠田 亮さん

PRODUCT INTRODUCTION

CO₂冷凍システム NOBRAC

自然冷媒で環境にやさしく、最も安全性の高い冷媒

フロン冷媒の漏えいによる温室効果ガスの大気拡散が無視できない状況の下、CO₂冷媒は、自然冷媒で環境にやさしく、最も安全性の高い冷媒として注目を集めています。ガリレイグループでは、2030年までのグリーン冷媒への転換を進めており、その一つとして、CO₂冷凍システム【NOBRAC(ノブラック)】を開発しました。食品工場向けの「トンネルフリーザーシステム」と「冷蔵冷凍倉庫システム」の2つの冷却システムをラインナップしています。

最大約20%の省エネを実現

CO₂冷凍機とフリーザーの統合制御で最大約20%の省エネを実現。負荷変動に応じた冷却追従性や、フリーザー膨張弁制御の最適化、冷凍機予知に対するフリーザー制御の連動など、独自のシステムで運転を最適化します。



GALILEI
Be cool, Be alive.

フクラボ 業務用冷蔵庫・厨房機器お役立ちサイト
「フクラボ」では業務用冷蔵庫や厨房機器のお手入れ方法・取り扱い方法やトラブル対策、HACCPなどの衛生管理に役立つ情報などご紹介しています。



フクシマガリレイ株式会社

URL <https://www.galilei.co.jp>

本 社 / 関西支社	TEL:06-6477-2011(代)	〒555-0011	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
東日本支社(東京浅草橋)	TEL:03-5835-2181(代)	〒111-0052	東京都台東区柳橋2-17-4
東日本支社(東京日本橋)	TEL:03-3663-3051(代)	〒103-0002	東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F
中部支社(名古屋)	TEL:052-559-2940(代)	〒460-0022	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
西日本支社(福岡)	TEL:092-474-5881(代)	〒812-0016	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27



カタログNo.

ER P-156

本カタログの記載内容は2023年5月現在のものです。(2305-070)F



流山から首都圏約200店舗へ。
加工から出荷までを集約した
サプライチェーン。

On Philosophy

物流業界の価値を創り、発信する 未来志向の大規模多機能型物流拠点

物流不動産業界のリーディングカンパニー・日本GLP株式会社様が運営する大規模多機能型物流拠点「GLP ALFALINK流山」。都心から約25km圏内、常磐自動車道・首都高速6号線とのアクセスが良好な立地に8棟の大型賃貸型物流施設が立ち並び、総延床面積は約90万㎡にも及ぶ国内最大級の物流プラットフォームです。複数のテナント企業が一つの施設を共有することから生まれるシナジーによって、業界の新たな価値を創造していこうという未来志向のコンセプトによって誕生しました。

注目すべきはそのスケールだけではありません。敷地内にはカフェやコンビニエンスストア、保育園、コインランドリーなどが併設されており、現場で働く人々の利便性や快適性を追求した施設になっています。

同社のプロジェクトマネジメント部長・山後正憲様は「近年ではECをはじめ流通系企業の事業拡大に伴って、物流インフラのあるべき姿も大きく変わってきています。そこで私たちにできることとして、サプライチェーンをつなぎ合わせ、様々な企業のサービスが連携することで、物流業界の価値を高めていきたいと考えるようになりました。そして、そこで生まれた価値を展開していくことで、私たちの生活を支えてくださっている物流業界のすばらしさや、そこで稼働している最新鋭の設備のことを知ってもらいたい。そのような思いを具現化させたものが、『ALFALINK』です」と、コンセプトについて語ってくださいました。また、営業開発部グループリーダー・駒俊志様によると「加工から出荷までを集約した拠点としてご活用いただくことで、お客様に新たな価値を提供できると考えていました」とのこと。そのためには物流センターとプロセスセンター（食品加工工場）を兼ね備えた施設を作りたいという構想があったそうです。

On Business

初めての試みだった プロセスセンターの施工

2023年3月、「GLP ALFALINK流山5&6」内でプロセスセンターを開所したのが、株式会社Peace Deli（ピースデリ）様です。株式会社ゼブン&アイホールディングス様のグループ会社として、首都圏約200店舗に精肉・鮮魚の加工品・ミールキットを供給しています。

「食品戦略の一環として、これまで各店舗がそれぞれ行っていた加工作業を1ヶ所に集中して行い、さらに出荷まで一つの拠点に集約させることで効率化を図っています。隣が物流センターになっているので、加工した食品がすぐ出荷できます」と、流山キッチンの所長を務める平山武典様。適切な環境のもとで作業を行い、店舗に近い距離から配送することで賞味期限を延ばすほか、店舗での労働力不足を解消する体制を構築されています。

「物流センターとプロセスセンターを併設するプランをご提案できたからこそ、Peace Deli様にご入居いただけることになったと思います」と山後様。ただ、それを実現するには電気・ガス・水道などの供給体制を整備することが不可欠となります。

「私たちもある程度の使用量は想定していたのですが、Peace Deli様のご要望を反映させながら当初の設計を一部変更したこともあり、特にインフラ面ではチャレンジングな側面がありました。プロセスセンターの施工に関する知見が豊富で、数年前から他のプロジェクトで協力いただける関係性があり、隣の物流センターの冷蔵設備についても施工いただく予定だった、フクシマガリレイさんにご相談にのって頂きました」（駒様）。Peace Deli様からも資材供給の安定性やコスト面での提案が高く評価されたことで、3社によるプロジェクトがスタートしました。

生鮮食品を取り扱う上で重要となるのが、適切な温度管理です。約

8,000㎡もの広大な工場を、常に低温に保ち続けるのは容易なことではありません。フクシマガリレイ・エンジニアリング事業部の担当チームが日本GLP様・Peace Deli様と議論を重ねながら、各スペースの間取りや用途、そして求められる温度に応じて冷却設備を提案。約1年という短い工期でプロセスセンターが完成しました。

空調設備には細やかな工夫が凝らされています。例えば、作業スタッフが常駐する部屋では風が直接当たらないようにソックダクトを採用するなど、温度管理を徹底しながら働きやすさも両立させた設計になっています。

「生鮮食品の鮮度を保つ上で温度管理は非常に重要です。工場が稼働してからも温度面では何の問題もありませんし、常に適温を維持してくれています。また、完成後にも冷凍庫の閉じ込め事故対策として赤色灯を設置していただくなど、色々なこちらの要望にも柔軟にお応えいただいています」（平山様）。

センター内には空調設備以外にも、マイナス55℃のマグロ用冷凍庫など、様々な温度帯の冷蔵・冷凍庫が納入されているほか、魚の表面やまな板の除菌用の水を生成するための＜アクアライザー＞も設置。また、断熱パネルはガリレイパネルクリエイトの＜ノンフロン断熱パネル・econeシリーズ＞が導入されています。

日本GLP様にとっても大きな成果となったようです。「限られた時間の中、Peace Deli様のご要望に寄り添いながらプロセスセンターを完成させられたことは、私たちにとっても快挙と言えるものです。未知数なことが多くある中でプロジェクトを成功させられたのは、フクシマガリレイさんのお力添えが大きかったと思っています。よいご提案をいただいたのも冷凍・冷蔵や空調に関する豊富な知識やご経験があったからこそですし、コミュニケーションもスムーズでとても助かりました」（山後様）。

1 …センター内は温度管理を徹底。ソックダクトを採用し、スタッフに直接風を当てないことで作業負担を軽減。落下異物混入の防止にも
2 …加工された精肉・鮮魚は隣接する生鮮センターからすぐに出荷
3 …魚の表面やまな板の除菌用の水を生成するアクアライザー

