

3. 株式会社低温

本 社：奈良県大和郡山市横田町 703-1
代表者：代表取締役社長 川村 信幸 氏
創業・設立：1992 年
従業員：80 名 車 両：40 台
事 業：冷凍食品・冷蔵食品の配送業務・共同配送
業務、食品の仕分け・梱包作業（物流加工）、
物流改革提案 等
URL：http://www.narateion.co.jp/

1. 企業の特徴

株式会社低温は、社名の通り食品の低温輸送を専門に扱う企業である。鮮度の維持が重視される食品輸送においては、一定の温度を保持することが要求される。同社は低温食品の保管から輸送までの各工程において温度管理を徹底することで、荷主企業から高い信頼を得ている。

10 年以上前から、奈良県内で低温小口配送（多くの届け先に少量ずつ荷物を配送すること）を手掛け、県内にネットワークを展開してきた。現在では天理、郡山、田原本の 3 拠点から、冷凍・冷蔵設備の双方を備えた 2 室式車両を定期的に運行することで、小口（1 ケースから）の依頼にも幅広く対応し、県内ほぼ全域へ 12 時間以内に配送できる体制を整えている。

2. 高い輸送品質を支える工夫

同社は冷蔵・冷凍倉庫にドックシェルター（トラックの荷台と倉庫の搬入口との隙間を埋める装置）を完備し、冷気を逃がさず積み込みができる環境を整えている。

また、トラックには各種センサーを搭載し、庫内温度の他、GPS による位置情報や車速等の運行管理情報も本社センターにて一括管理することで、荷主企業からの照会や、急な発注等にも迅速に対応可能である。

3. 小売業の物流加工を代行

同社はまた、商品の在庫管理からピッキング・ラベリング（値札貼付け）・詰め合わせ等の物流加工といった低温食品に関する物流業務をワンストップで受託できる強みを持つ。

食品メーカーから商品を直接自社物流倉庫に入庫・保管し、必要に応じてピッキングやラベリングを行い小売業の店頭へ納入するサービスは人気が高く、スーパーマーケットや百貨店等の小売業 30 社以上で実績を有している。

4. 低温食品の総合的な物流改革を提案

2013 年完成の第二冷凍センターにはユニット式自動倉庫を完備。欲しい品物を入力すればケース単位で自動的にピッキングされ、出庫業務の堅確化と作業員の安全確保に繋がっている。

代表取締役社長の川村信幸氏は「手間のかかる小ロット・多品種の食品輸送・保管業務を効率化するノウハウを活用し、グルメ通販や外食産業に対しても、低温食品の総合的な物流改革を提案していきたい」と語る。

第二冷凍センター
のユニット式自動
倉庫（右）



ドックシェルター
一完備の冷凍・
冷蔵倉庫（左）