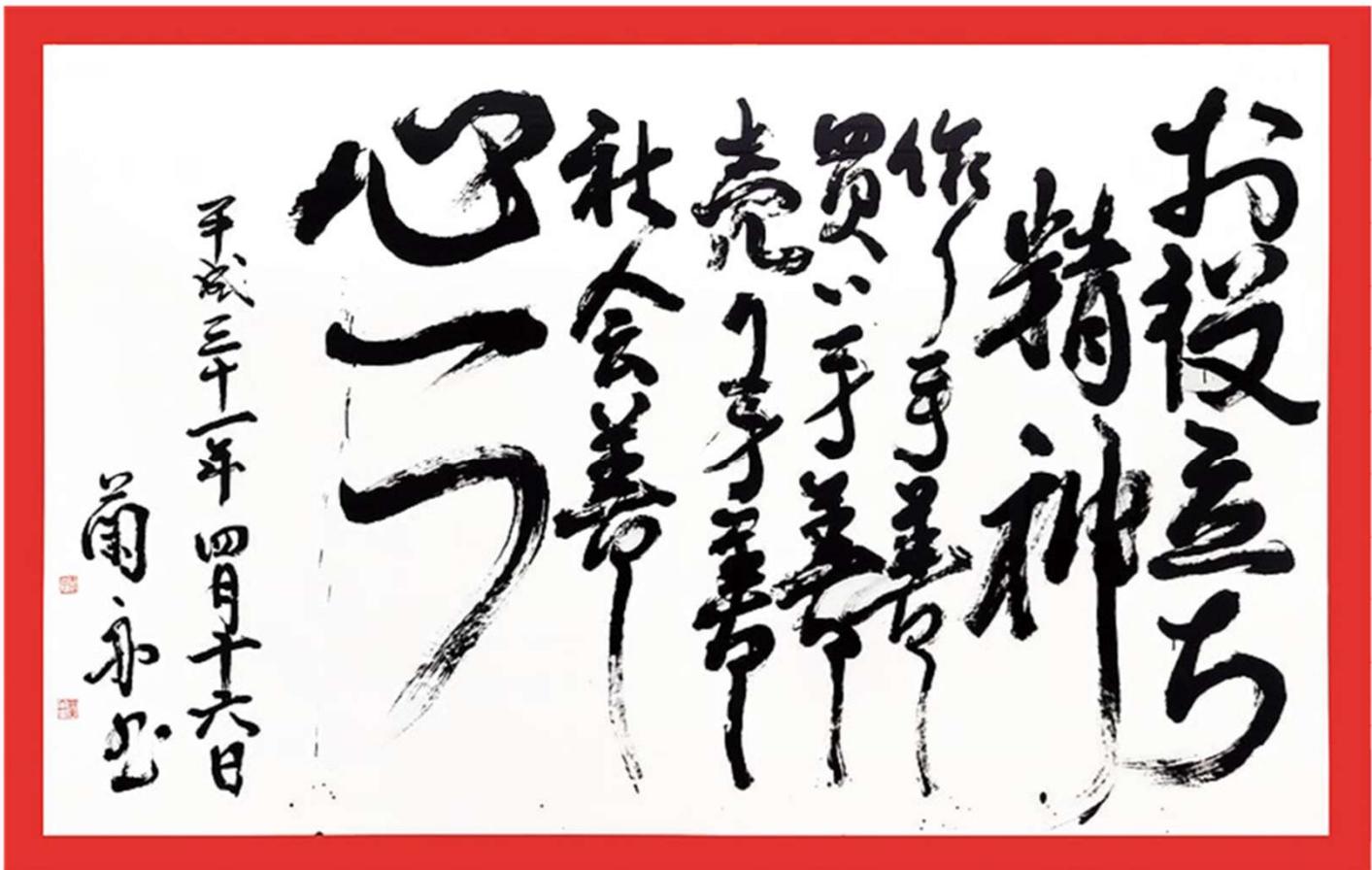


新たなサプライチェーン構築に向けて (ZEROCO社協働事業)



2025年6月10日
株式会社植木青果市場
取締役営業本部長 仲本克己

弊社が成しえたい事：経営理念



社長渡辺美佐子直筆経営理念

ZEROCO社との出会い

世界中のおいしさと健康に貢献する



向こう30年で人口が爆発する地球環境の中・・・

- ・ 人類と食料資源との関係を新しい時代にフィットした社会システムに発展させます
- ・ 健康的で、サステイナブルな「おいしい未来の創造」に貢献
- ・ 少子高齢化を迎える日本の食産業の発展を支える基盤づくりを目指します。

2025年5月19日内覧会
メディア向け写真より引用



ZEROCO社内覧会資料より引用

ZEROCO技術の出発点

低温・高湿の保管環境「雪下野菜」からヒントを得て
その機能をはるかに超える品質保持をテクノロジーで実現。

低温で高湿度の環境が食材の保管に最適であることを
私たち日本人は古くから知っていました。

特に、日本は豊富な魚介類など海の恵みと、森や山の恵みが存在し、
雪下保管をはじめとするナチュラルな手法で鮮度を保持する技術を発達
させてきた歴史があります。

積み上げられた知恵と弊社のクール技術の融合で完成したのがZEROCOです





1 生鮮食品を新鮮なまま長期間保存が可能

温度約0度・湿度100%弱の庫内環境のZEROCOは、生鮮食品に含まれる水分をコントロールすることが可能。

ZEROCOに入れておくことで、生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することができます。

2 冷凍前の予備冷却装置として、冷凍変性の問題も解決

食品の冷凍前の予備冷却装置として使用した後においては、ドリップや冷凍焼け着霜などの冷凍変性の問題を解決します。

生鮮食品の保存機能

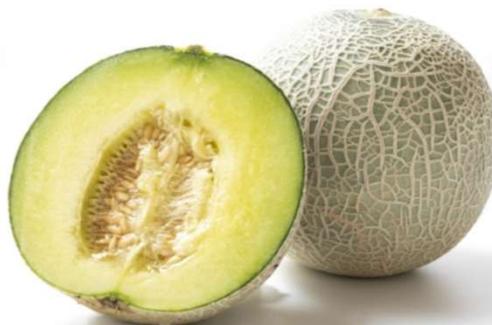


生鮮食品に含まれる水分をコントロールすることが可能。

ZEROCOに入れておくことで、生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することができます

保存例

果物・野菜	イチゴ	3カ月
	桃	3カ月
	メロン	6カ月
	シャインマスカット	6ヶ月
	レタス	4ヶ月
	キャベツ	6ヶ月
	パプリカ	3ヶ月
きのこ	えのきだけ	8ヶ月
鮮魚	のどぐろ	2週間
	シマアジ	3週間
	ブリ	1カ月
生花	バラ	12カ月



※近隣スーパーマーケット購入での目安例
※収穫時期、品種、個体によっても品質保持期間は異なります。



ご清聴ありがとうございました