

食品卸E社様

冷凍品を冷蔵品に温度帯変更

適温に解凍して表示ラベルを貼付

SBSフレックでは、流通加工業務の一機能として「温度帯変更作業」サービスをご提供いたしております。冷凍状態で保存している各種食品を、それぞれの特性に応じた最適な温度帯（チルド）に解凍した後、チルド製品として各方面に出荷するというものです。ケーキ類、加工肉、惣菜類など様々な製品群について、温度帯変更の作業ノウハウを有しております。

例えば、食品卸E社様からは加工肉製品の温度帯変更業務を請け負っています。当社の物流センターで冷凍保管している加工肉製品を、出荷指示に従ってチルド状態にまで解凍。その後、チルド状態にしたことで新たに設定される賞味・消費期限などが記載されたラベルを貼付する、といった一連の業務を担当しております。



メーカー様の品質改善努力によって、食品を生産した後、いったん冷凍保存し、市場ニーズに合わせて必要な量を必要なタイミングで解凍して出荷する、というサプライチェーンを展開する企業が増えています。冷凍→解凍→チルド出荷される食品のアイテム数も年々拡大傾向にあります。



当社では、すでに冷凍→解凍の技術ノウハウが確立されている食品はもちろんのこと、今後新たに対象に加わってくることが見込まれる食品アイテムについても、どのような温度帯変更作業が必要になるか、お客様とともに研究を重ね、より高品質な状態でのチルド出荷に対応できる体制を構築していきたいと考えております。