

お問い合わせは

## 日栄インテック株式会社

### 環境事業部

スーパークーリンググループ 東京 〒116-0011 東京都荒川区西尾久7-34-10 TEL:03-6758-5501

スーパークーリンググループ 大阪 〒574-0052 大阪府大東市新田北町4-24 TEL:072-819-5325

### 開発事業部

〒116-0011 東京都台東区台東3-42-5 TEL:03-5816-2061

www.nichieintec.jp

日栄インテック

検索



【本社】 | 東京都荒川区西尾久7-34-10  
 【第2ビル】 | 東京都荒川区西尾久7-57-8  
 【御徒町ビル】 | 東京都台東区台東3-42-5 日栄インテック御徒町第1ビル

環境事業部 太陽光グループ 東京都荒川区西尾久7-34-10

パーキング事業部 東京都台東区台東3-42-5 日栄インテック御徒町第1ビル

### 【営業所】

札幌営業所  
北海道札幌市東区伏古5条3-1-24

仙台営業所  
宮城県仙台市若林区六丁の目北町4-30

新潟営業所  
新潟県新潟市西区の場流通2-1-8

金沢営業所  
石川県金沢市間明町1-26

埼玉営業所  
埼玉県さいたま市西区宮前町1628-1

千葉営業所  
千葉県千葉市稲毛区小深町31-1

東関東営業所  
茨城県つくば市みどりの中央68-1

東京第一営業所  
東京都足立区鹿浜4-24-16

東京第二営業所  
東京都荒川区西尾久7-57-8 日栄インテック第二ビル3F

西東京営業所  
東京都小平市花小金井3-1-24

横浜営業所  
神奈川県横浜市神奈川区青木町1-10 ステラレジデンス横浜1F

厚木営業所  
神奈川県厚木市妻田西2-16-10

静岡営業所  
静岡県静岡市駿河区下島428

名古屋営業所  
愛知県名古屋市市中川区広川町3-1-1

京都営業所  
京都府京都市南区上鳥羽堀子町32-2

大阪営業所  
大阪府大阪市港区波除1-1-13

高松営業所  
香川県高松市鹿角町259-3

北九州営業所  
福岡県北九州市小倉北区井堀1-15-16

福岡営業所  
福岡県福岡市博多区東那珂2-9-11

沖縄営業所  
沖縄県那覇市港町2-12-12

特需営業部  
東京都荒川区西尾久7-57-8 日栄インテック第二ビル1F

管材本部  
東京都荒川区西尾久7-57-8 日栄インテック第二ビル3F

### 【工場拠点】

千葉工場  
千葉県印西市みどり台2-3

新潟工場 第一工場  
新潟県南蒲原郡田上町大字田上字抄丙913  
中軽工業団地

新潟工場 第二工場  
新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙2909-1

上海工場  
NO.258,SHI HUI ROAD,SONGJIANG RONGBEI INDUSTRIAL DISTRICT,SHANGHAI,CHINA ZIP201613

ベトナム工場  
NO.12, ROAD #5, LONG THANH IZ, LONG THANH DIST., DONG NAI, VIET

### 【物流拠点】

関東第1・2物流センター  
千葉県印西市みどり台2-3

新木場配送センター  
東京都江東区新木場3-2-12

新潟物流センター  
新潟県南蒲原郡田上町大字田上字抄丙913  
中軽工業団地

関西物流センター  
大阪府大東市新田北町4-24

※商品画像の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。また、外観・仕様は改良のため、予告なく変更することがございますのでご了承ください。  
 ※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

スーパークーリングシステム  
生鮮食品の驚異的な鮮度保持を実現



未来技術  
と安全性、  
省コスト

日栄インテックの「農」と「食」のネクスト・アグリ事業  
革新的な新技術により、生鮮食品（野菜、果物など）  
の鮮度の長期維持・保存を実現。

驚異的な生鮮食品の鮮度保持のシステム  
それが

**【スーパークーリングシステム】**  
SUPER COOLING SYSTEM

野菜や果物に効率の良い電界環境を形成することで、  
鮮度を長く保持できる画期的な技術です。

**30日保存して、この新鮮さ!!**

桃

スイート  
コーン

トマト

アスパ  
ラガス

いちご  
14日  
保存!!

メロン  
30日  
保存!!

**【スーパークーリングシステム】**  
SUPER COOLING SYSTEM

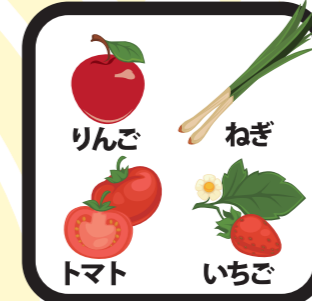
[驚きの新技術：鮮度が驚くほど維持される]

導入事例イメージ

北海道



北信越・東海



東北



中国・四国



関東



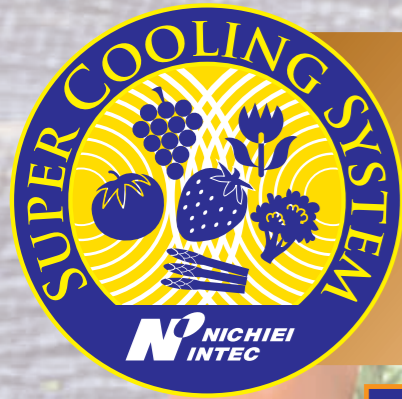
近畿



九州



# 『鮮度保持』システムの完結版



## SUPER COOLING SYSTEM PREMIUM

【スーパークーリングシステム プレミアム】

4つの機能を有する **フレッシュエース**

電界と4つの機能（エチレン分解・加湿・除菌・消臭）で、生鮮食品や花卉、エディブルフラワーなどの長期間鮮度維持が可能になります。



スーパークーリングパネル



**エチレン分解**

エチレンをフィルターに吸着し分解

**加湿**

乾燥しがちな庫内に潤い

**除菌**

庫内に浮遊している菌をしっかりとキャッチ

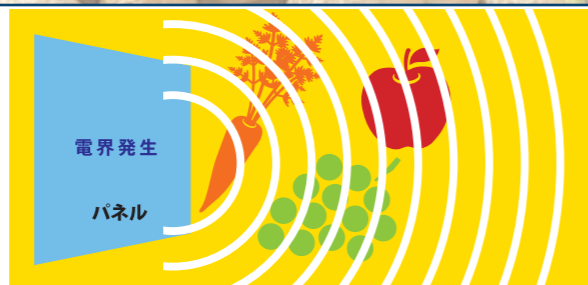
**消臭**

独特な臭いや混載時の嫌な匂いを消し去る



エチレンガス分解フィルタにより、エチレンガスを効率的に除去。  
また加湿エレメントは過加湿や結露になりにくい気化式を採用。野菜・果物を傷めること無く加湿します。  
LED光源（光触媒）により除菌・消臭します。加湿部では雑菌などが繁殖する可能性があるため、加湿後に除菌処理する機構を採用。

『青果物等の個体に電界を与え、効率の良い電界環境を形成することで、鮮度を長く保持できる画期的な鮮度保持技術です』



Five technology  
**All-In-One**  
SUPER COOLING SYSTEM  
PREMIUM

スーパークーリングシステム プレミアムによる 鮮度保持比較

スーパークーリングシステム プレミアムによる 鮮度保持比較

	スーパークーリングシステム プレミアムで保存	同じ日数で 既存冷蔵保存
桃 30日目		
トマト 30日目		
じゃがいも 300日目		
メロン 38日目		

	スーパークーリングシステム プレミアムで保存	同じ日数で 既存冷蔵保存
シャイン マスカット 62日目		
花卉 20日目		
トウモロコシ 20日目		
イチジク 15日目		

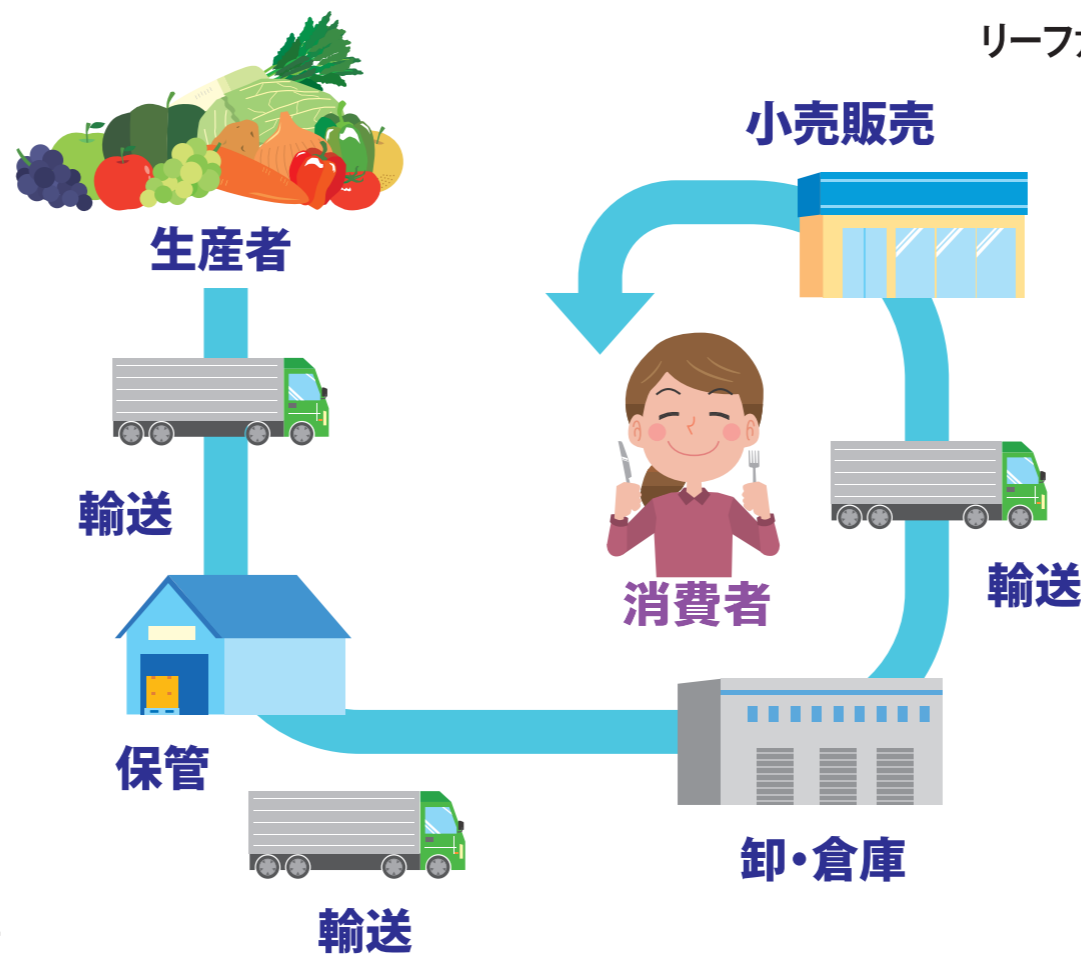


# スーパークーリングシステムのハード面での展開性

新設・既設を問わず後付にて設置が可能 多岐にわたる分野での活躍が可能

日栄インテックオリジナル[スーパークーリングシステム専用]

コンテナ生鮮庫



リーファーコンテナ



倉庫内部



プレハブ庫



倉庫内部



コンテナ内部



業務用冷蔵庫



トラックコンテナ

## 導入者さまの声

スーパークーリングシステムの活用により

### 生産者

#### 販売期間の延長

より多くのお客様に、大変喜ばれています。

株式会社あべき  
代表取締役  
阿部泰博様



西洋梨ラ・フランスは収穫後、10月末までの販売で終了をしていましたが、スーパークーリングプレミアムを導入後、翌月の11月2週間目まで販売が出来て、より多くのお客様へ販売が出来て大変喜ばれました。

### JA

#### 桃と葡萄で驚きの鮮度保持実現

販売戦略として、役立っています。

JA フルーツ山梨  
販売部 部長  
小林 誠司様



SCS の利点は鮮度保持パネルを壁に貼っているだけなので邪魔にならない点です。  
JA フルーツ山梨ではシャインマスカットを12月まで保存し、直販で「クリスマスシャイン」として販売しています。  
12月まで保存しているのにも関わらず、鮮度を保っており、とても助かっています。

### 仲卸業

#### 美味しい状態をキープ

販売時期の調整ができました。

松源商事株式会社  
代表取締役社長  
鹿間茂様



ハウスみかんは8月は品薄のため7月に大量に仕入れを行いますが、スーパークーリングシステムで保存をすると、味がぼやけず美味しい状態に保たれています。  
また付加価値が高い果物は、長期保存を行うことで販売時期をずらして海外輸出用として重宝しています。

## 導入者さまの声

スーパークーリングシステムの活用により

### 小売業

#### 出荷調整の実現

在庫時の廃棄ロスが削減できました。

株式会社 浜中屋  
代表取締役社長  
余語敏和様  
(ヨゴシカズサマ)



果物のネット販売のため常に多めに仕入れて在庫を持っていますが、仕入数より発注数が少ない場合もあり、長期保存が難しい果物は傷んだ場合廃棄をしていました。  
スーパークーリングシステムを導入してからは、品質も保たれ、日々の在庫管理もできています。

### 物流業

#### 国内外の輸送時に使用するRFコンテナへ設置

他社との業務サービス差別化に役立っています。

株式会社ティアール・ネットサービス  
代表取締役 渡邊貴浩様



最新保存技術の導入でご使用されるお客様からの評判はとても良好。特に海外輸送時にその効果を発揮しています。  
また、他社との業務サービスの差別化に役立っています。

### 輸出入商社

#### 海外輸送中の青果物鮮度保持実現

現地着荷時のロスが減少できました。

株式会社  
アライド  
コーポレーション  
代表取締役  
氏家勇祐様



従来技術よりも長期間鮮度を保持でき、現地着荷時のロスが減少しました。

## 日栄インテックのスーパークーリングシステム・信頼と安心の体制

### 施工体制

案件に応じた有資格者で設置工事を行います。

- ※監理技術者
- ※第一級電気施工管理技士
- ※第二級電気施工管理技士
- ※第一種電気工事士
- ※第二種電気工事士

他にも案件に応じた有資格者でのご対応が可能です。



### 持込評価テスト



### 貸出評価テスト

