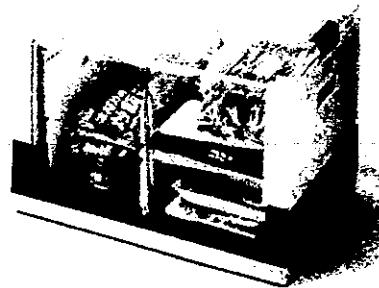


# 冷凍／チルド／ドライ

# 3温度帯商品一緒に

ワコン

【和歌山】ワコン（和歌山県紀の川市、西田耕平社長、0736・77・2203）は、同じ容器の中に冷凍、チルド、ドライと温度帯の異なる3種類の商品を一緒に積める「3温度帯ボックス」を開発した。新型コロナウイルス感染拡大の影響で需要が増えているネットスーパー向けに6月から販売を始める。消費税抜きの価格は1個1万7000円。初年度1万台の販売を見込む。



## ネットスーパー向けボックス

さまざまな商品を扱うネットスーパーは配達の際、商品を3種類の温度帯に仕分ける必要がある。配送では軽いパンなどで常温で運ぶ

場合が多く、女性運転手が多い現状を踏まえボックス一つひとつの中の軽量化が望まれている。

「3温度帯ボック

ス」は重さ約6・5kg。幅460mm×奥行き296mm×高さ275mm（内寸）、約35kgの商品が積める空間

時間、チルド（0度C以上-5度C以下）、ドライ（5度C以上15度C以下）の空間の温度をそれぞれ5時間保てることを実験で確かめた。冷凍については約15度C以下の設定なら10時間、約20度C以下なら5時間保てることも分かった。

より「未来食」開発

に備え、新型コロナ専門病院を設置する考

などへの支援策を行

し

型

施

者

レ

成