

気候変動対応

自然冷媒

2016 年以降、主要な大型物流拠点の冷蔵・冷凍設備には、温室効果ガス抑制の観点より、自然冷媒の導入に取り組んでいます。自然冷媒は、フロン類の冷媒より熱効率が高く、省エネルギー化にも貢献しています。また、三温度帯（常温・冷蔵・冷凍）倉庫を1カ所に集約させることにより、入荷・配送時の輸送エネルギー削減を図っています。

<自然冷媒導入拠点>



2016年2月稼働 西東京総合センター
アンモニア・CO₂冷媒ハイブリッド型を採用



2018年5月稼働 川口流通センター
CO₂冷媒を採用



2018年 船橋日の出流通センター
CO₂冷媒を採用



2019年6月稼働 帯広総合センター
CO₂冷媒を採用



2019年9月稼働 関西総合センター
CO₂冷媒を採用



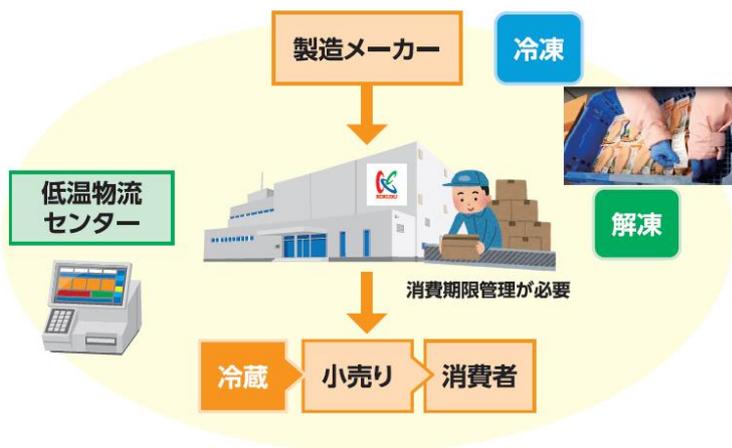
2021年5月稼働 沖縄浦添流通センター
アンモニア・CO₂冷媒ハイブリッド型を採用

廃棄物削減

フローズンチルド対応

国分グループでは物流センターで保管している、冷凍した市販品および業務用冷凍食材を、お客様の店舗から注文があった時点でセットアップし各店舗へお届けしています。物流センターで温度帯を冷凍（フローズン）からチルドに変更することで、センター保管時のロス削減、店舗での作業軽減及びロス削減に貢献しております。現在、全国 15 拠点※でフローズンチルド対応を行っております。

冷凍した市販品の例では、年末年始の需要期にはクリスマスケーキや、年越しそばにトッピングする海老の天ぷらやおせち等、短い需要サイクルの対応を可能としています。



※2022 年 9 月現在

自社商品の取り組み

缶詰・瓶詰の賞味期限について年月表示への変更や、賞味期限延長など、食品ロス削減に取り組んでいます。K&K コンビーフは使いやすいアルミック缶®へリニューアルすると同時に、3 年から 3 年 6 か月へ賞味期限を延長しております。



K&K ブランド製品の年月表示への変更
(賞味期間 2 年以上の缶詰、瓶詰を年月表示へ)



K&K コンビーフの賞味期限を延長
(3 年から 3 年 6 か月へ)