

米国への国内最速航路と鮮度保持輸送技術（NECK' S）を

用いた農産物の対米輸出実証事業の実施について

～仙台塩釜港から米国ロサンゼルス港に向けて～

塩竈港運送株式会社、一般社団法人東北経済連合会、株式会社ファーストインターナショナル（八戸市）、の3者は、このたび、仙台塩釜港から米国本土向けに東北産を中心とした農産物を輸出する実証事業を行いますのでお知らせします。

本事業は、日本通運株式会社が開発した鮮度保持輸送技術（NECK' S（ネックス）：Nippon Express Cool Keeping System）を用いて、日本から米国への最速航路（仙台塩釜港～米国ロサンゼルス港：所要日数10日間）で農産物を輸送するものです。これにより、輸送にかかる所要日数は、京浜港を利用した場合に比べ1日短縮されるとともに、輸送費は航空貨物に比べ最大で10分の1のコストで、野菜や果物をより新鮮な状態で米国本土に輸送することができます。なお、「NECK' S」の北米向け利用は全国初で、東北・北海道地域から「NECK' S」を利用して輸送を行うのも初めてとなります。

また、本事業では、一般社団法人東北経済連合会が事業の全体調整を行うとともに、商社である株式会社ファーストインターナショナルが商材の選定や輸出業務、米国側卸商社との交渉を行い、塩竈港運送株式会社が鮮度保持海上輸送に関わる諸手続きとトータルコーディネートを担うこととなります。

今回は、米国西部で薬膳料理としての需要がある「ながいも」（青森県産）を中心に40フィートリーファーコンテナに混載して輸出することとしており、10月6日に農産物をコンテナへ積み込み、10月9日に仙台塩釜港を出港致します。

今回の実証事業を通じて、市場規模は大きいものの、遠距離のため鮮度維持に課題のあった米国への農産物輸出に弾みをつけるとともに、今後は、対象とする農産物の産地や種類、さらには輸出範囲を拡大し、東北の農産物のさらなる販路拡大に貢献してまいりたいと考えております。

以上

（添付資料）

- ・別紙1：事業スキーム図、鮮度保持輸送技術（NECK' S）を使用した海上輸送実証実験

問合せ先：国際コンテナ支店コンテナ営業企画課 担当：小林 電話：022-259-9847