

Wi-Free コンテナ

鮮度維持（冷凍技術）機能で長期保存
多様なロスを無くし SDGsに貢献
そして世界の物流のスタンダードに

Wi-Freeコンテナ

食品の鮮度を落とさず
新鮮な状態を維持する



■ Wi-Freeシステムの効果

- ・従来の冷蔵保存に比べて鮮度保持の期間が飛躍的に伸びる。
- ・Wi-Freeの特殊技術により、食品の旨味成分の元となるアミノ酸が増加する。
- ・長期保存が可能になることで、食品のロスを削減できる。

■ Wi-freeコンテナの特徴

- ・庫内に特殊な静電エネルギーをかけることで、氷点下でも凍結しにくい
- ・食品などの生鮮品を凍結せずに低温で保存することで長期鮮度保持。
- ・熟成効果により食品の旨味がアップ

■ Wi-freeコンテナの効果・メリット

- ・食品輸送できる範囲が拡大
- ・長期保存できるので、タイミング、積載量など効率よく出荷調整可能
- ・食品、生花の廃棄などのロスを最小限に抑え生産者にもメリットが大きい
- ・保存中、輸送中に食品の旨味がアップすることにより付加価値がアップする

Wi-Freeシステムは、業務用冷蔵庫、定温・冷蔵倉庫、氷感SO庫（12フィート）、Wi-Freeコンテナ（20フィート、40フィート）などで取付け活用されています。

● ■ Wi-freeコンテナの活用方法

- 1) 生鮮食品や生花の輸送用として
長時間の輸送でも新鮮なまま商品をお届けできます。
国際規格のコンテナなので、海外への輸出も可能。
- 2) 保存倉庫として
大型の定温/冷蔵倉庫として、敷地に固定してご利用可能。
Wi-freeなら定温/冷蔵倉庫を建設するより短期間で設置可能。
※電源の手配、役所への申請等必要事項はお客様負担

● ■ Wi-freeコンテナが活躍できる事業フィールド

- 【設置型】
・農業 ・漁業 ・花卉業 ・加工業 ・店舗
- 【輸送型】
・トラック輸送業 ・貨物船輸送業 ・鉄道輸送業 ・貿易業



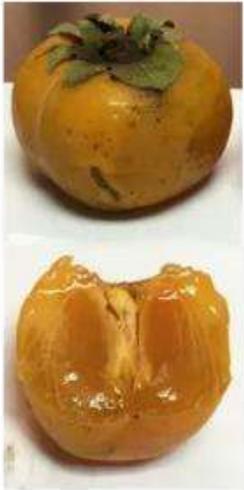
Wi-Free技術での比較アレコレ

肉 (熟成)
魚 (高品質解凍)
いちご (カビの抑制)

柿
(27日間保存)

冷蔵庫保管

Wi-Free保管



アボカド
(15日間保存)

冷蔵庫保管

Wi-Free保管



Wi-Free保管

冷蔵庫保管



Wi-Free技術の活用提案

レンタル事業
RENTAL BUSINESS

業事業社と漁業事業者への提案として、現状のプレハブ冷凍冷蔵庫から既存のリーファーコンテナ（冷凍冷蔵機能付き）に当社Wi-Free（電圧加工装置：鮮度保持機能）を搭載したものをレンタルで使用する事で、プレハブ冷凍冷蔵庫の導入と比較した際の優位性と総合的なコストダウンにもつながる事を提案。以前より両事業者には電圧効果は評価が高く、導入希望者は多く存在しますが、高額な商品であるとの位置づけから中々普及していないが、レンタルで使用すれば安価で運用する事が可能になります。

製造販売
MANUFACTURER

Wi-Free特殊リーファーコンテナ（鮮度維持電圧装置搭載貨物コンテナ）の製造・販売を行っています。ISO規格の20ft/40ftリーファーコンテナにWi-Free（鮮度維持電圧装置）を搭載した特殊コンテナの委託製造を行い、CSCを取得したものを販売します。

技術提供
PROVIDE TECHNOLOGY

トラックや、貨物専用のコンテナなど、Wi-Free（鮮度維持電圧装置）を鉄道貨物コンテナ以外の物流シーンでも活用できるよう、トラックや船舶用コンテナへも導入するための技術提供を行っています（設計施工）。また、中古リーファーコンテナやリーファートラックへのWi-Free（鮮度維持電圧装置）の搭載提案も行っております（リノベーション）。

コンサルティング
CONSULTING SERVICE

近年ベトナムでは、中間富裕層が増加し多くの日本製品が求められています。弊社としては、ベトナム国内におけるネットワークを活用したコンサルティング業務を行なっています。