

PRESS RELEASE

2022年4月4日

株式会社インターネットイニシアティブ

マグロ加工・販売の新生水産が冷凍庫の温度管理にIIJのIoTソリューションを採用

--「IIJ LoRaWAN®ソリューション for HACCP温度管理」の導入により、温度管理の自動化を実現--

当社は、マグロなどの水産物の加工・販売を行う新生水産株式会社(代表取締役社長:澤浩二氏、本社:千葉県船橋市、以下新生水産)に、IoTで食品の温度管理を自動化する「IIJ LoRaWAN®ソリューション for HACCP 温度管理」が採用されたことをお知らせいたします。

従来、新生水産では、同社の水産物を保管する冷凍庫・冷蔵庫や加工場の温度管理を人が巡回して確認していましたが、本ソリューションの導入により、業務の自動化・省力化と温度管理の質向上を実現しました。本ソリューションは、温度センサー、温度データをクラウドに送るゲートウェイといったIoTデバイス機器から、データを保存し可視化するクラウドサービスおよびアプリケーションまでがパッケージ化されており、センサーは電池駆動で電源工事が不要なため、導入から運用まで約1ヵ月の短期間で稼働開始することができました。(2021年11月稼働)

IoT導入の背景と効果

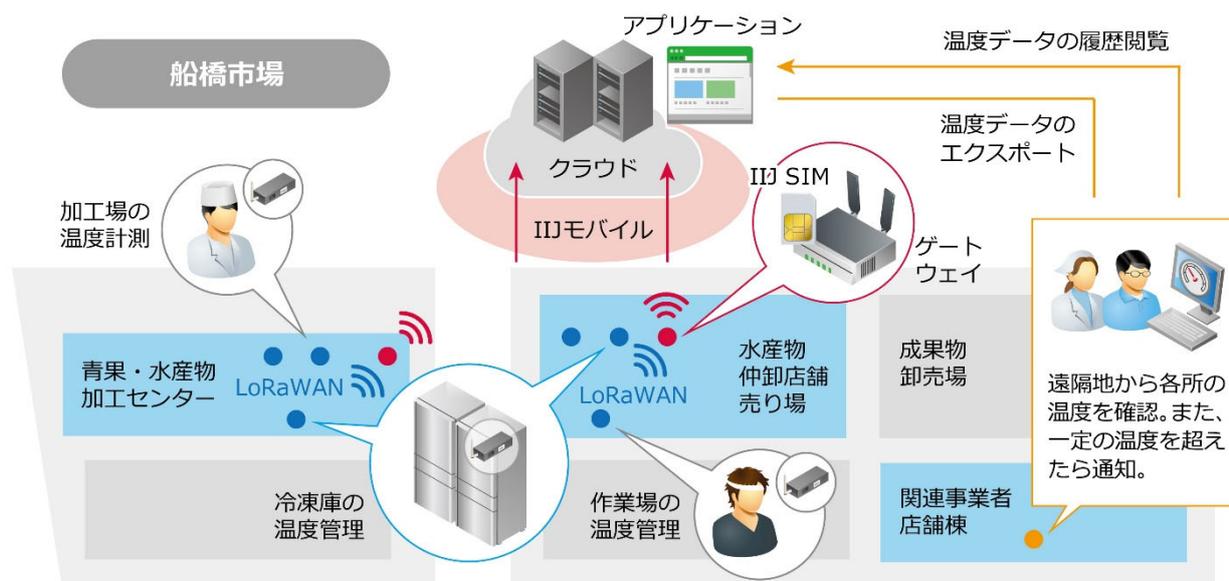
新生水産は、船橋市地方卸売市場内に7ヵ所の冷凍庫と冷蔵庫、加工場を持ち、生マグロからネギトロや切り落とし等の加工品製造までを行なっています。水産物の保管は、一般に-18℃以下で行い、特にマグロは-25℃以下の超低温保管という厳しい条件があるため、厳密な温度管理が求められます。従来、温度確認は、点在する測定箇所での巡回に30分ほど要していたため、1日2回しか行なえませんでした。また、測定したデータの記録も紙による手作業で、同社ではこの温度管理業務をデジタル化・業務効率化することが課題となっていました。

今回、「IIJ LoRaWAN®ソリューション for HACCP 温度管理」を導入したことで、各測定箇所から温度データが自動収集されるため、温度確認のための巡回作業が不要になり、業務負担が大幅に軽減されました。また、1時間ごとにデータが自動測定、記録、可視化され、温度異常による品質リスクへの対応力も向上しました。

同社では2021年5月に、船橋市場で初となる「JFS-B規格」の認証を取得しました。JFS-B規格は一般社団法人食品安全マネジメント協会が認証するもので、食品衛生法で義務化されたHACCPの基準を包括した複合的な規格となっています。

同社は、「JFS-B規格」の取得に加え、今回のIoTを活用した温度管理ソリューションの導入により、食品安全管理および情報管理をさらに徹底し、温度管理以外の業務でも効率化を進めることで、より品質の良い水産物の加工・販売を目指しています。

提供イメージ



新生水産株式会社

本社: 千葉県船橋市市場 1-8-1

設立: 2012年6月

<https://sinsei-suisan.wixsite.com/sinsei>

IIJ LoRaWAN®ソリューション for HACCP 温度管理については、以下サイトをご参照ください。

<https://www.ij.ad.jp/biz/haccp/>

IIJ では今後とも、様々な分野で IoT 導入によるお客様の業務効率化をサポートすべく、サービスやソリューションの開発を進めてまいります。

報道関係お問い合わせ先

株式会社インターネットイニシアティブ 広報部 中島、荒井

TEL: 03-5205-6310 FAX: 03-5205-6377

E-mail: press@ij.ad.jp

URL: <https://www.ij.ad.jp/>

※本プレスリリースに記載されている社名、サービス名などは、各社の商標あるいは登録商標です。