



食輸出上屋の新設について ～日本の空港初となる大規模食輸出施設がオープン～

関西国際空港では、かねてより関西国際空港を活用した日本食の輸出促進に、国、地元自治体、経済界と連携して推進しています。

2013年8月には「関西・食・輸出推進事業協同組合」、2014年4月には「関西フードエクスポート&ブランディング協議会」が設立され、弊社としても同協議会へ参画し、関西国際空港を利用した「食」輸出の推進に力を入れております。

この度、関西国際空港の国際貨物地区に、航空集配サービス(株)が日本の食材輸出に特化した施設を新たに整備することになりました。日本食材の輸出に特化した施設が整備されるのは、日本の空港で初めてとなります。

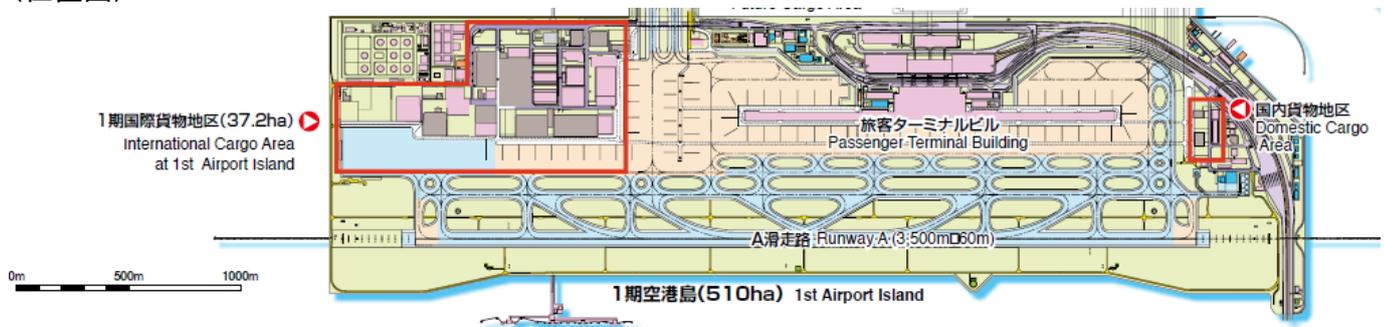
航空集配サービス(株)は関西国際空港の国際貨物地区に日本の空港で最大級の生鮮上屋を設置しており、今回の輸出上屋および既存の生鮮集配送網と合せて、食材の輸出入、輸送サービスをサポートしています。

関西国際空港では、今後とも日本食の「安心」、「おいしい」を海外の食卓に広めていくべく、航空輸送ネットワークの拡大、貨物量の増大と共に、食輸出ビジネスの拡大に寄与していきたいと考えております。

<日本食材輸出対応上屋>

- サービス開始日 2015年8月31日(月)
- 施設の特徴 拡大する日本食材の輸出に対応するため、約1500㎡の定温庫を備えた大規模輸出保税上屋を整備。将来的には、上屋内での軽微な食品加工作業やハラール対応施設としての認証も取得予定。
- 施設名称 KIX-Coolexp(キックス・クーレックス)
- 整備 運営会社 航空集配サービス株式会社 <http://www.shuhai.co.jp/>
- 施設詳細 国際貨物地区第1輸出ビル内の約3700㎡(底下含む)の区域に、15℃帯(18℃～22℃:3室・925㎡)・5℃帯(1℃～10℃:1室・297㎡)・-20℃帯(-1℃～-20℃:1室・100㎡)および外気温の影響を受けにくくする前室を含めて、約1500㎡の定温庫を設置。食材以外の保冷貨物や一般貨物も取り扱う。

(位置図)





1期国際貨物地区

International Cargo Area at Phase1 Island

