

solution Works


共に未来を考える



<p>安全で美しい地球を次の世代の人々に</p> <p>サンデンは、21世紀にふさわしいメーカーとして、品質管理と環境対策の優位性を実証。</p>		<p>ISO 9001, ISO 14001</p> <p>●赤城事務所(群馬県前橋市)</p> <p>登録証番号 JU5E-RA-1S01, JU5E-EG-410</p> <p>取得年月日 ISO 9001 1996年12月25日 ISO 14001 1997年12月25日</p>	<p>ISO 9001</p> <p>●SANDEN Shanghai Refrigeration Co., Ltd.</p> <p>登録証番号 00111Q24430R0M/3100</p> <p>取得年月日 2011年6月9日</p>	<p>ISO 14001</p> <p>●本社・国内フロント</p> <p>登録証番号 JQA-EM0484</p> <p>取得年月日 1999年7月16日</p>

冷媒(フロン)回収について
フロンを廃棄する場合、都道府県の登録を受けたフロン回収業者にフロン回収を依頼し、その費用を負担する事が義務付けられています。

フロン見える化シールについて
サンデンでは、一般消費者の方や機器ユーザー様、設置業者や修理にたずさわる方々に対して、冷媒の大気中への排出による地球温暖化への影響をご認識いただき、使用時排出の削減、廃棄時の冷媒回収率の向上を図ることを目的に右記シールを貼付しております。



弊社へのお問い合わせについて
○お客様からいただいた個人情報、お客様への回答に使わせていただき、他の目的に使用しないことをお約束します。
●製品の色は印刷のため多少本体と異なる場合があります。
●品質向上のため、仕様の一部を無断で変更することがあります。ご了承ください。

このカタログの記載内容は、2019年12月現在のものです。

※経済環境等の変化により、標準価格を変更する場合があります。

サンデン・リテールシステム株式会社

国内事業本部 コールドチェーン事業部
〒101-8583 東京都千代田区外神田1-18-13 秋葉原ダイビル10F
☎(03)5209-3419 (受付時間 午前9時～午後5時30分)

SDM事業部
〒110-0005 東京都台東区上野7-6-11 第一下谷ビル6階
☎(03)5830-2881 (受付時間 午前9時～午後5時30分)

<https://www.sanden-rs.com>

●このカタログに掲載されている商品及び価格のお問合せは最寄りの営業拠点にご相談下さい。

- | | |
|--|---|
| <p>東北・北海道支社 ☎(022) 390-1611</p> <p>北海道支店 ☎(011) 752-1154</p> <p>秋田出張所 ☎(018) 853-7893</p> <p>首都圏支社 ☎(048) 948-7011</p> <p>関東・信越支社 ☎(027) 210-7273</p> <p>長野支店 ☎(0263) 35-3931</p> <p>新潟支店 ☎(025) 246-8187</p> <p>宇都宮営業所 ☎(028) 680-6990</p> <p>東海・北陸支社 ☎(052) 218-2101</p> <p>北陸支店 ☎(076) 237-8155</p> <p>静岡支店 ☎(054) 283-3640</p> | <p>関西・中四支社 ☎(06) 6339-2512</p> <p>関西・中四営業部 ☎(082) 232-3220</p> <p>中国支店 ☎(087) 813-5577</p> <p>四国支店 ☎(089) 911-5255</p> <p>九州支社 ☎(092) 471-1071</p> <p>九州営業部 ☎(098) 870-0656</p> <p>沖縄営業所 ☎(096) 342-6911</p> <p>南九州支店</p> |
|--|---|



最適なクールシステムをお客様と共に。



トータルプランニングでお客様の要望に合ったものをご提案いたします。

- 予防保全の予算計画立案
- 機器開発へのフィードバック
- 省エネシステム開発
- 新技術、新商品開発

メンテ・補修 / 修理情報の一元化

科学的分析履歴管理・店舗データベース管理

創造

価値ある資産の

設計・施工・監理

- メンテナンスデータを活かした最適設備設計
- 最適工数、最適コストを捉えたトータル設計
- 基準に基づいた高品質施工
- 細部まで行き届いた安全管理

お客様

向上

ライフサイクルの

リニューアル

- 整備運用管理
- 店舗トータルのロングライフ設計
- 高いコストパフォーマンスの実現

維持

冷凍冷蔵設備の

メンテナンス

- 迅速なメンテナンス体制
- 確実な進捗、報告
- データに基づくファシリティマネジメント
- 効果的な定期点検
- 診断に基づく予防保全
- 稼働率向上
- 突発停止の防止
- 長寿命化時予防保全

1 企画

要望の確認



2 設計・予算

概要図作成
概算予算作成



3 施工

地域別施工体制



4 メンテナンス

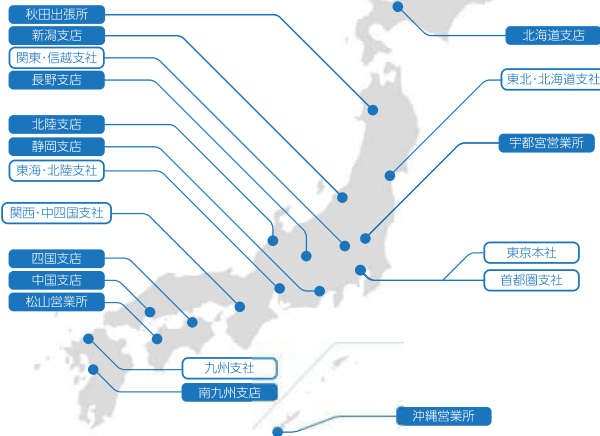
安心の全国対応



営業・サービス / メンテナンス拠点

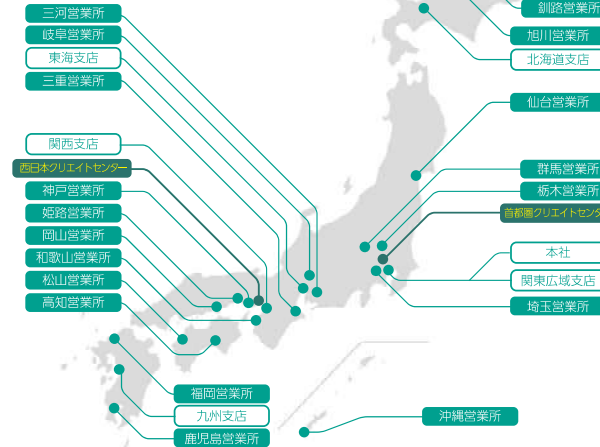
サンデン・リテールシステム株式会社

- 建設業許可
国土交通大臣許可 (特-1) 第 25660 号
管工事業 / 電気工事業 / 建築工事業 / 鋼構造物工事業 / 内装仕上工事業 / とび・土工事業
- 建築士事務所登録
東京本社 東京都知事登録 第 60186 号 / 東海・北陸支社 愛知県知事登録 第 13024 号



株式会社エスディ・メンテナンス

- 建設業許可
国土交通大臣許可 (特-25) 第 23031 号 管工事業
国土交通大臣許可 (特-27) 第 23031 号
土木工事業 / 鋼構造物工事業 / とび・土工事業 / ほ装工事業
国土交通大臣許可 (般-25) 第 23031 号
電気工事業 / 消防施設工事業 / 建築工事業 / 内装仕上工事業



お客様サービス受付センター

フリーコールによる365日(9:00~21:00)受付

- 信頼** 365日、「修理のご依頼」「技術のお問い合わせ」を受付
- 安心** 機器の連続稼働の為に充実したビフォーサービス
- 満足** ベストコンディションを長く持続させる保守メンテナンス



サンデンRS 流通システム機器事業内容紹介

冷やす・温める技術をコアに、一流の品質を追求しています



コンビニ用ショーケースシェア
世界第1位 国内第3位

自動販売機シェア
世界第1位 国内第3位



冷凍・冷蔵什器システム 冷凍・冷蔵ショーケース フードサービス機器 噴霧式手指消毒機 / プレハブ庫

安全・安心な食品工場の構築に貢献！

的確なゾーニングにより異物混入や交差汚染などのリスクを低減させるとともに、高断熱・不燃パネルでの省エネ対策など、食品工場の安全・品質確保のニーズにきめ細やかに対応します。

食品工場モデル

出荷準備室 (冷蔵)

前室 (手洗い場)

エアシャワー

通路

R幅木

R幅木ラインナップ 高さ (R角度)

アルミ製	50 (R31)/50 (R48) / 100 (R50)/120 (R50) / 250 (R50)
樹脂製	100 (R30)

ドックシェルター・オーバードア

出荷場

リニアスライド扉

洗浄室

加熱調理室

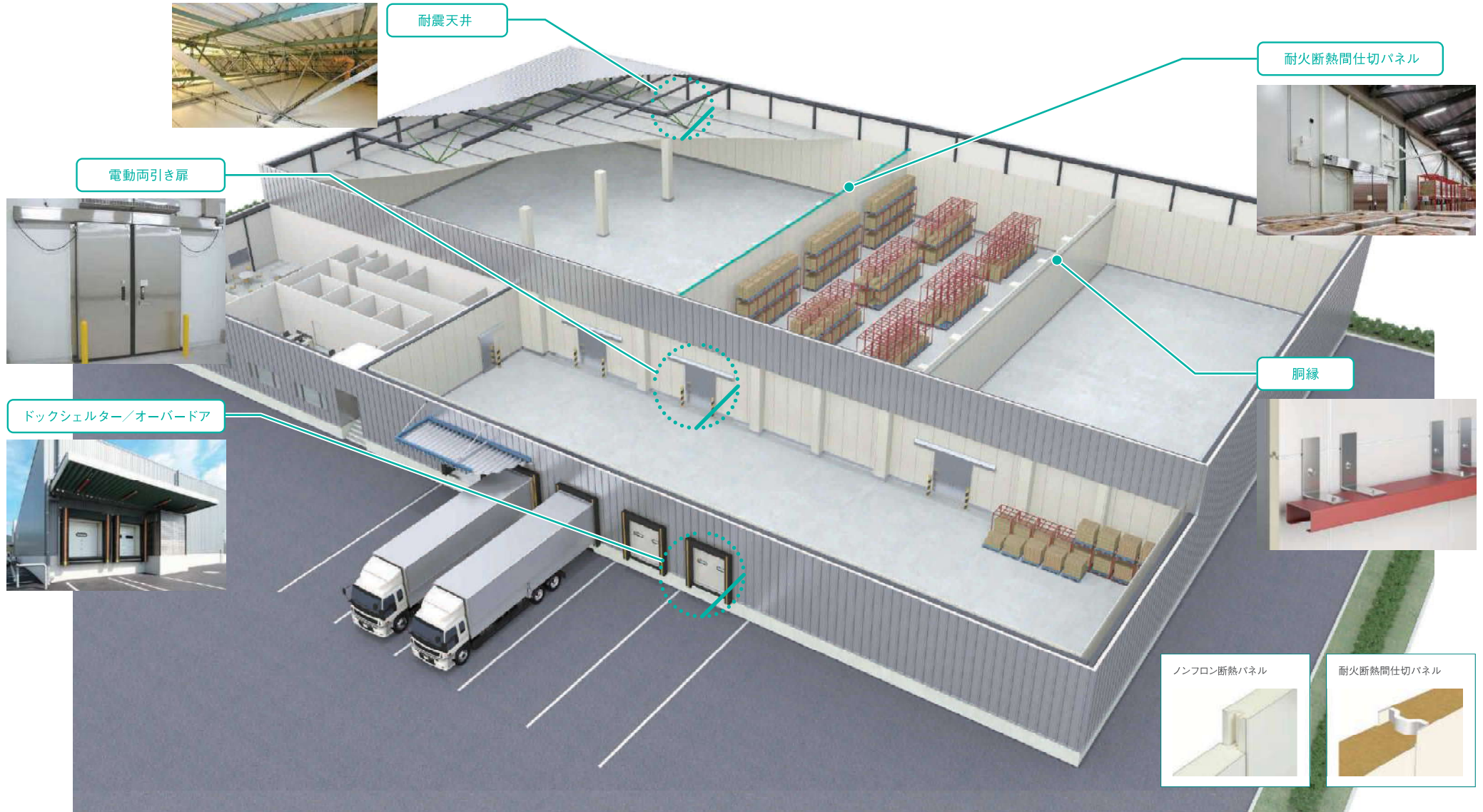
シートシャッター・ガードポール

ノンフロン断熱パネル	ノンフロン断熱不燃パネル	耐火断熱間仕切パネル
------------	--------------	------------

物流網の拠点を支えるトップブランド製品と確かなノウハウ

インターネット通販やコンビニエンスストア店舗網の拡大を背景に、配送時間の短縮や鮮度維持・効率的な保管能力の強化など、様々なニーズが求められる物流倉庫。生産者と消費者をつなぐコールドチェーンの要であり、コスト競争に打ち勝つためのビジネスとして、サンデンの製品とノウハウが、効率の良い配送体制の構築に貢献します。

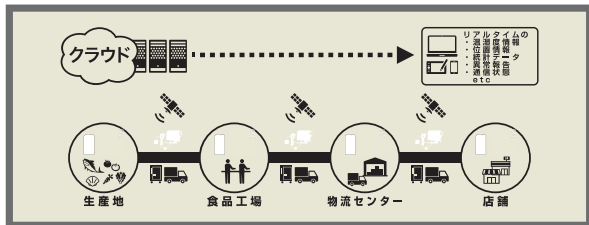
冷蔵倉庫



イーメッシュモデルノ

e-mesh moderno

クラウドベースの温湿度モニタリングサービス



e-mesh modernoは1次～3次産業、物流まで、
HACCP 対応を強力に支援する統合無線環境モニタリングサービスです

e-mesh moderno

e-mesh-modernoはクラウドベースの統合無線環境モニタリングサービスです。無線センサーで測定したデータはベースステーションから、LTE/3G通信で自動的にクラウドに送信、保存され、データの取り忘れ、人為的な取り間違いの無い、トレーサビリティを重視したサービスを提供します。

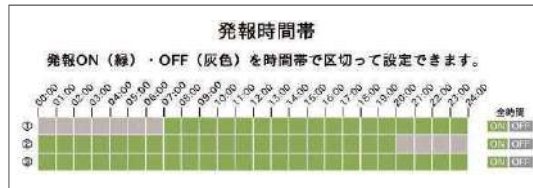
データの見える化

e-mesh modernoはPC、タブレット、スマートフォンでいつでも、どこでも閲覧可能。判りやすく見やすい優れたインターフェースをトップ画面に集約し、データ実数、チャートいずれもボタンひとつで、閲覧切替が可能です（平均動体温度（MKT）、相対/絶対湿度表示にも対応しています）。



データの見える化

e-mesh-modernoは各センサー毎に温湿度の正常領域を設定でき、適正温度逸脱時や、停電時には、あらかじめ登録したメールアドレスや電話番号にアラート通知を送ります。また、アラート停止時間帯の設定機能により、霜取り時間帯や、メンテナンス時にアラート通知を抑制する事ができます。



多点温湿度モニター

e-mesh-modernoは、品質管理に欠かせない温度モニターをより確実にするサービスです。1ベースステーション最大100個の温湿度センサーノードからのデータを一覧表示でき、ベースステーションの数は無制限に増やせ、複数ベースステーションの総合管理を行う事ができます。e-mesh-modernoは、温度管理作業を効率化、作業時間を大幅に短縮します。

信頼性の高い無線センサーネットワーク

e-mesh-modernoは、これまでお客様のご要望が多くても従来のワイヤレス（無線）テクノロジーでは解決できなかった、「信頼性が低い」、「消費電力が大きい」、「電池交換が頻繁」、といった問題を解決しました。e-mesh-modernoは最新の3つの無線テクノロジー、「メッシュネットワーク」、「精密時刻同期」、「周波数ホッピング」を採用することでケーブルを使用した有線接続のセンサーネットワークに匹敵する「高信頼性」と常温使用では、5年間電池交換不要を実現しています。

メッシュネットワークとは

e-mesh-modernoが採用しているメッシュネットワークはひとつのノードが複数の隣接するノードと通信を行い、メッシュ（網型の接続トポロジー）を構成します。メッシュの構成は自動的に行われ、通信時に障害が起きてもメッシュ構成の自己修復を行い通信を継続する、高い耐障害性も持っています。

データ管理

e-mesh modernoのデータは3G/LTE通信*で送信され、クラウドで一元管理。データ記録のためにログ回収やデータ取り込みは不要です。クラウドに保存されたデータは改ざん不可能であり、ビッグデータとして、インテリジェントな統計的判断の材料としてご利用頂けます。

*3G/LTE接続が可能な場所にベースステーションを設置します。

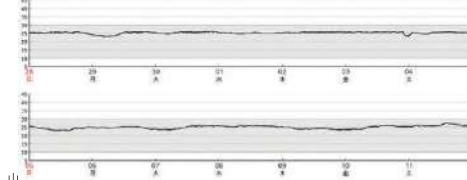
統計とレポート

e-mesh modernoのクラウドサーバに蓄積されたデータは統計データとして期間や時間などを指定して、EXCELファイルやグラフなどで出力できます。また、月次報告書も簡単に作成できます。

▼複合グラフの出力例



▼統計出力（一週間分）の例

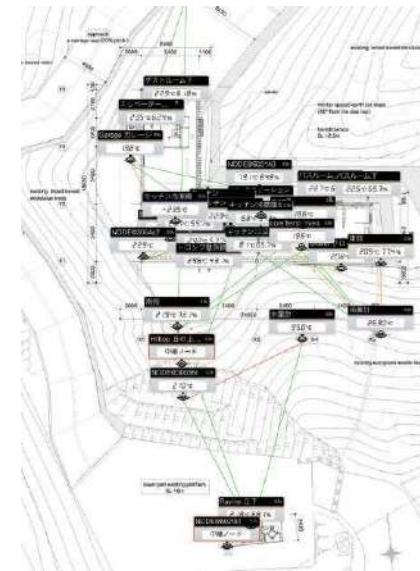


管理者管理者にも使い易く

e-mesh modernoはPC、タブレット、スマートフォンに専用ソフトをインストールする必要はありません。また、ユーザ毎の細かい設定や管理者用の設定画面も簡単に操作する事ができます。

トポロジー表示

e-mesh modernoは各ノードの電池電圧はもちろん、ノード間の通信状態をマップ上に表示できます。例えば、建物の図面上にノードを配置し、メッシュの状態や温湿度状態をリアルタイムに表示が可能です。トポロジー表示機能により、センサーノードの安定したメッシュネットワーク構築が可能です。



e-mesh moderno 機器一覧

	ベースステーション (室内用)	ベースステーション (モバイル用)	温度センサー (冷蔵用)	温度センサー (冷凍用)	温湿度センサー (冷蔵用)	温湿度センサー (冷凍用)
タイプ	—	—	T(R)	T(F)	TH(R)	TH(F)
外観						
本体サイズ(mm)	W139-D45-H90	W105-D45-H75	W40-D40-H80	W40-D40-H80	W40-D40-H80	W40-D40-H80
標準ケーブル長	0.4m	5m	—	—	0.1m	0.1m
最大ケーブル長	—	—	—	—	2m	2m
重量(ケーブル含)	290g	310g	104g	104g	111g	111g
センサー検知範囲	—	—	—	—	-40～85℃ 0～100%	-40～85℃ 0～100%
特記事項	センサー100台までサポート 30/LTE消費電力2.5W (常時通電 要)	12V 1A以上 30/LTE消費電力2.5W (車載電気使用)	本体の許容温度は -20～85℃ 本体は防水仕様(IPX67)	本体の許容温度は -20～85℃ 本体は防水仕様(IPX67)	温度と湿度を同時に測定 センサー部分はケーブル先の 防水キャップ内	温度と湿度を同時に測定 センサー部分はケーブル先の 防水キャップ内
水温・冷凍庫用センサー (樹脂カバー)	SUS316センサ (食衛法対応)	白金測温抵抗センサ (極高・低温用)	高温対応芯温センサ (中心温度)	赤外線放射センサ (非接触温度)	98db警報センサ (異常時警報)	中継センサ
WP	WP+	PT(H)	PTC	IR	—	—
W40-D40-H80	W40-D40-H80	W40-D40-H80	W44-D44-H83	W40-D40-H80	W150-D190-H275	W40-D40-H80
2m	2m	3m	3.5m	0.1m	—	—
2m	2m	100m	—	—	—	—
140g	235g	286g	—	116g	1.5Kg	104g
-55～125℃	-20℃～125℃	-200～350℃	—	-7℃～380℃	—	—
水中・冷凍庫内にケーブル の先端を挿入して測定 センサーは防水キャップ内	食品衛生法に対応した SUS316センサがバー に使用 センサ径8mm	極高・低温用Ptセンサ センサ部は樹脂製で専用 ケーブル部分は非防水	—	赤外線放射で温度測定 微小な霜結露でも センサー部分は非防水	アラーム音・ストロボ発光 で知らせ 外部電源100V必要	本体の許容温度は -20～85℃ 本体は防水仕様(IPX67)





食品加工工場

有限会社安岡蒲鉾店食品工場 様

納入機器/クリーン設備

HACCP対応蒲鉾工場 お客様へ安心できる食材作りをめざして！



正面玄関



練り加工場



魚加工場

愛媛県宇和島市のじゃこ天・かまぼこ屋「安岡蒲鉾」です。日頃より安岡蒲鉾をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

第67回全国蒲鉾品評会にて、弊社商品「宇和島じゃこ天」が「栄誉大賞」を受賞しました。宇和島じゃこ天は、宇和海で水揚げされる、新鮮な「ほたるじゃこ」を主原料とした、当店自慢の逸品です。今後もより一層、より良いものを作り続けるように従業員一丸となって取り組んでまいります。

DATE

本 社 工 場：愛媛県宇和島市三間町中野中 293
敷 地 面 積：2,121 m²
建 物 面 積：1,381 m²
完 成：2019年6月1日

お客様の評価

有限会社安岡蒲鉾店
安岡 弘和 様



親子二代にわたり、えひめ伝統工芸士の認定を受けた自慢の味と技があります。

安心・安全なじゃこ天のご提供

当社は、70年前から開いていた魚屋でじゃこ天を売り始めました。宇和島のじゃこ天は、全国の蒲鉾連合会の方からの評価も高く、生の魚を骨や皮ごと使用して作る昔からの製法を守りながら、皆さまのいつもの食卓に美味しさを提供しております。

今回は、当社のじゃこ天を安心・安全に楽しんでいただきたという想いと、まだじゃこ天を知らない全国の皆さんに良さを知ってほしいという想いで HACCP 対応の工場に踏み出しました。また、今回導入していただいた断熱パネル表面はフラットなため汚れがついても簡単にふき取ることができ、いつでも清潔に保つことができております。以前の工場に比べ、温度管理や作業環境が良くなりました。

【追加事項】

■現在は蒲鉾に使用する板に地元の子供たちに絵を描いてもらうコンテストも行っており、積極的に地域貢献も行っております。今後は、愛媛へ旅行に来られた方から海外のお客様までじゃこ天の味以外でも楽しんでいただけるように社会貢献を果たしていきたいと考えています。

■一般の方が工場の中を見ることができるよう見学通路をつくり、生の魚を裁くところから最後の加工工程までご覧いただけます。

提案者の評価

株式会社タカヤ

建設営業部 工事部 次長

若松 勝 様

営業本部 建設営業部

山口 恵仁 様



衛生的で生産性の高い工場の実現

今回、当社は安岡蒲鉾様の食品工場を建てるにあたり、企画提案、基本設計、施工までをトータルで請負、その中で長年培ってきた技術を駆使して取り組みました。特に HACCP システム導入、衛生管理が容易で、動線の効率性など衛生的で生産性の高い蒲鉾工場を実現できた事を嬉しく思います。

食品加工工場には断熱パネルが温度管理、衛生管理に適しており、サンデンさんには、あらゆる要望にも迅速に対応していただきチームプレーが良かったお陰で、スムーズに工事も進み、工期をいつもより短くすることができました。

また、工事の中でもお客様の追加要望等ありましたが、柔軟に対応して頂きました。

【追加情報】

■弊社では工場づくりだけでなく、仕組みや従業員の教育を踏まえたトータルコーディネートコンセプトにしております。安岡様は従業員に女性が多いという事で、仕事で疲れた心身を癒す休憩所を社内コーディネーターに依頼し女性目線のアイデアを入れました。

原料の魚や製造方法にこだわってつくる、安岡かまぼこ自慢の逸品の数々をぜひお楽しみください。



TAKAYA
IWATE 1930



<本社>
岩手県盛岡市本宮 5丁目 5番 5号
TEL：019-659-2811
FAX：019-658-8811
URL：https://takaya-net.jp/

<四国支店>
愛媛県松山市余戸南 3丁目 6番 30号
TEL：089-995-8740
FAX：089-995-8761
URL：https://takaya-shikoku.jp/



ワイン専用定温倉庫、物流センター開設！ 輸入・保管・流通加工から配送までトータルサービス



物流センター搬入口



倉庫内



温度管理システム

SBS グループの経営理念のひとつには、「社会的責任なくして企業の発展はあり得ない」と掲げられています。この実現のために、SBS ロジコム株式会社は、従業員一人ひとりがこの計画の主旨に賛同し重点課題を共有して、車両からのCO2排出削減や施設のエネルギー使用量の削減を中心とした環境活動に取り組むことで温暖化防止への一助となるよう努めてまいります。

DATE

敷地面積：24,858㎡
建物面積：16,778㎡
完成：2019年3月15日

お客様の評価

SBSロジコム株式会社

営業本部 首都圏第一営業部 次長

山岸 一也 様



新たな物流サービス：ワイン物流

高級ワインの輸入から定温管理、配送までを一括受託、専用拠点開設でワインの物流プラットフォームを構築しています。SBS ロジコムは「保税蔵置場」の許可を持っており、海外のワイン産地から日本まで輸入した高級ワインの通関から専用拠点での保管、酒類卸や小売店等エンドユーザーまでの配送といった物流業務を一括して受託しております。通関プロセスを簡易化することによって、販売に至るまでの効率性を高めました。

【お客様の声】

■サンデンさんに最終的に依頼した理由は施工力と価格だと考えております。定温倉庫の設置にあたり、サンデンさんは実績のある会社であり、実際の施工もスピーディーに行って頂き、アフターフォローも迅速に対応して頂きました。また、スピードを重視するだけでなく、倉庫の温度湿度制御システム、加湿器、送風機を最適運用することによって、ワインにとって重要な温度・湿度の管理をしっかりと整えて頂きました。ワインの保管は非常に繊細であり、今後も設備メンテナンスが重要となるため、これからも迅速丁寧な対応を期待しております。



温湿度制御盤



温度分布制御ダクト



温度分布制御ファン



世界規模のネットワークを駆使した調達力と開発力で、豊富なワインのラインナップと確かな情報をご提供、徹底した保管と確実な流通体制でお客様のニーズにお応えしています。

世界のワインをお探しの方は下記まで

株式会社 徳岡
大阪府中央区南船場 3-5-26
TEL：06-6251-4560
FAX：06-6251-4561
URL：https://www.tokuoka.co.jp

＜お客様相談室＞
TEL：0120-109-038
受付時間：10:00～17:00
(土日祝・年末年始除く)

お気軽にご連絡ください。

＜事務所＞
大阪市住之江区南港南 2-5-8
南港物流センター 1F
TEL：06-6615-9011
FAX：06-6615-9021
URL：https://www.sbs-logicom.co.jp



高品質で安全な食肉や加工食品を、安定的に供給できる体制を確立しています！



昭和 23 年の創立から、社会や経済情勢が著しく成長・発展するとともに、人々のライフスタイルも大きく変化しています。欧米風の食文化の浸透、核家族化、働く女性の増加、少子高齢化、長寿社会における健康志向、食品に対する安全・安心への関心の高まり。時代ごとの様々な要望に、スターゼングループはお応えしてまいりました。私たちは「食を通して人を幸せにするグローバルな生活関連企業を目指す」を経営ビジョンに掲げ、これからも、いつも新鮮でおいしいものを求めているお客さまのために、食のトータルサプライヤーとして皆さまの暮らしの豊かさを創造してまいります。

DATE

郡山営業所：福島県郡山市富久山町字郷花 4 番 6
敷地面積：3,420 m²
建物面積：1,333 m²
完成：2019 年 3 月 31 日

お客様の評価

スターゼン株式会社

郡山営業所 所長

高橋 大三郎 様

管理本部 施設管理部 施設管理室

山本 卓也 様



常に安全・安心な商品を提供する

スターゼングループは、高品質で安全な食肉や加工食品を、安定的に供給できる体制を確立するために、生産者からお客様までのすべてに関わるトータルサプライチェーンを構築しております。特に何よりも大事にしている食品の安全性と品質の確保のため、と畜場併設の自社工場すべてにおいて国際認証規格「SQF」を取得。衛生管理や鮮度管理はもちろんのこと、環境に配慮した省エネ対策も積極的に進めております。

【お客様の声】

■サンデン RS に発注した理由

価格の最適性はもちろん、多くの施工実績に裏付けられた信頼感により、安心して発注致しました。

・施工力：北海道から九州まで多くの弊社施設の施工実績が多数あり、信頼関係の構築ができています。

・メンテナンスの迅速行動：常にお客様に安全な食材を提供するため、トラブル時には迅速な対応が必須ですので、とても助かっています。

・省エネの提案：冷凍機器はインバーターを採用、また温度監視システムを搭載しており、デマンド制御システムと連携することで、電気料金の削減（夏場のピークカット）につながります。

■今後のサンデン RS への期待

さらなる省エネ、効率化を実現できる新技術や新しい運用手法などのご提案をお待ちしております。



国際認証規格「SQF」取得の推進



出荷低温庫



冷蔵保管庫

オンラインショップのご紹介

食肉、加工食品をご自宅までお届けします



ショップページはこちら

■ 楽天市場店

<https://www.rakuten.co.jp/starzen-k/>

■ PayPay モール店

<https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/starzen-k/top/>

■ Amazon 店

<https://www.amazon.co.jp/stores/node/4539789051>