

低温物流網 インドで勃興

現地大手コールドデックス 倉庫規模2倍

日本企業「ITE」 保冷剤で電気不要

物流インフラが脆弱なインドで低温物流網の整備が進み始めた。地場大手のコールドデックス・ロジステイクスは物流倉庫の規模を約2倍に拡大、アイ・ティ・イー(ITE、東京・千代田)は特殊保冷剤を使ったサラダや牛乳の輸送に乗り出す。同国の低温物流市場は1500億円(約2550億円)程度と推計され、年20%のペースで成長している。冷凍・冷蔵食品や生鮮食品の普及を後押しし、家庭の食卓や農業の風景を変えつつある。

年20%成長 食卓・農業に変化

インドのパン「ロティ」ニューデリー近郊の食品からフライドポテト、ギスパーパーは冷凍・冷蔵食品を簡単に用意できる冷凍ヨーザまで、インド首都品の品ぞろえが豊富だ。食品の人氣が高まっている。



低温物流は食品以外の分野でも需要が高まっている。代表例が医療分野だ。ワクチンや血液製剤などは温度変化の影響を受けやすく、医薬品工場から医療機関まで輸送する際の厳密な温度管理が欠かせない。インドの医療機関では特にワクチン不足が問題となっている。低温物流網が整備されれば、地方の医療機関にもワクチンを安定的に届けられ、医療水準の向上につながる。インドは後発医薬品の製造

る。(店長のアヒナース氏)。売上高に占める割合は3割に達する。食卓の変化を支えるのが物流会社だ。2007年創業のコールドデックスは全土に55カ所の拠点を築き、マイナス18度、プラス25度での輸送を手がける。「顧客の物流網づくりを丸ごと請け負う」とが我々の強みだ」とスニル・ナイル最高経営責任者(CEO)は話す。

最近では外食業界の需要も拡大。バーガーキングには食材調達から配送網の設定、品質管理まで提供し、食材の約6割が冷凍・冷蔵品であるケンタッキーフライドチキンの全350店の物流網も担う。菓子メーカーの



英キャドバリーや仏タンノも顧客に抱える。直近の年間売上高は18億円(約31億円)で年率3割近く成長。今後3年で15億円を投資し、倉庫を現在の5カ所から9カ所に、荷物を載せるパレット数を2万枚から4万枚に増やす。850台ある冷凍・冷蔵車両も毎年130台増やす。オリックスとアジア開発銀行が共同運営する投資ファンドの出資も受けた。

インドの低温物流市場は立ち上がったばかり。英ユーロモニターによると同国の冷凍食品市場は日本の3%程度。6万2千台が必要とされる冷凍・冷蔵車両は1万台しか稼働していない。「現状の物流網では農作物の60%しか流通できない」と国立コールドチェーン開発センターのパワネ・コリ・センター長は指摘。農作物の40%が毎年廃棄されているという。

三菱商事が出資するスノーマンやラドハクリシユナ・フードランドなど一部大手を除き、低温物流を手がける300〜400社の大半は地場の零細・中小企業で資金力は乏しい。少ない設備投資で低温物流網を築ける独自の技術で挑むのが日本のベンチャーのITEだ。「野菜を保管できる期間が10日間と3倍超に延び、廃棄量が減った」。デリー近郊で毎日3500個の生野菜サラダの宅配を手がける地場ベンチャー、サラダ・デイズ共同創業者のワルン・マダン氏は喜ぶ。

運搬用ボックスに入れるITEの保冷剤「アイスパッテリー」は最長1週間、プラスマイナス25度の間の一定の温度で保つ。ドライアイスより安価で湿度も保てるうえ、電気が不要で停電が多いインドには最適だ。「日本で学んだ技術でインドに食の安全を届けたい」。昨年12月、母国に初の海外拠点を設けたパンカジ・ガルグ社長は話す。

電子版にアジア各国・地域別に最新情報を一覧できる「アジア」セクションを開設。<http://www.nikkei.com/asia/> 英文サイト「Nikkei Asian Review」でもアジアのビジネス情報を発信します。ツイッターも開設しました。

医療や電子分野 高度化を後押し

拠点として知られるだけに、製造可能な医薬品の種類が増えることも期待できる。半導体や電子部品などの輸送に低温物流を使うケースも増えている。温度変化による不具合や品質劣化を防ぐためだ。台湾の鴻海ホンハイ精密工業はスマートフォン(スマホ)など電子機器の製造をインドで拡大する計画。低温物流網の整備が進めば、インド政府が掲げる製造業の振興にも追い風となりそうだ。

一部大手を除き、低温物流を手がける300〜400社の大半は地場の零細・中小企業で資金力は乏しい。少ない設備投資で低温物流網を築ける独自の技術で挑むのが日本のベンチャーのITEだ。「野菜を保管できる期間が10日間と3倍超に延び、廃棄量が減った」。デリー近郊で毎日3500個の生野菜サラダの宅配を手がける地場ベンチャー、サラダ・デイズ共同創業者のワルン・マダン氏は喜ぶ。

運搬用ボックスに入れるITEの保冷剤「アイスパッテリー」は最長1週間、プラスマイナス25度の間の一定の温度で保つ。ドライアイスより安価で湿度も保てるうえ、電気が不要で停電が多いインドには最適だ。「日本で学んだ技術でインドに食の安全を届けたい」。昨年12月、母国に初の海外拠点を設けたパンカジ・ガルグ社長は話す。

東京伊藤学、ニューデリーキラン・シャルマ、黒沼勇史