

貨物専用機を活用した活魚のスピード輸送を開始 長崎県対馬市から東京都内に獲れたての活魚を翌日配送

2025年10月31日
ヤマト運輸株式会社

ヤマト運輸株式会社(以下:ヤマト運輸)は2025年10月から、ヤマトグループの貨物専用機(以下:フレイター)を活用した活魚のスピード輸送を開始しました。独自開発したクールコンテナの活用により、獲れたての活魚を小ロットで最短翌日に首都圏の市場や飲食店などにお届けします。



■輸送例:長崎県対馬市の水産事業者「株式会社ダイケー」さまから東京都内の飲食店さまに活魚を輸送

北九州空港から羽田空港へ、深夜のフレイター定期便を活用し、長崎県対馬市から東京都千代田区の飲食店に、穴子・クエ・アカハタ・キジハタ・オコゼ等を生きたまま輸送しております。ダイケーさまは、これまで活魚を小ロットで輸送することが難しい状況でしたが、深夜のフレイター定期便を活用することで、対馬で夕方にお預かりし、その翌朝に東京都内の店舗まで、生きたままお届けできるようになりました。

＜深夜のフレイター定期便を活用した活魚の輸送フロー＞



■ご利用者さまの声 ＜株式会社ダイケーさま＞



ヤマト運輸での活魚輸送は流通現場に大きな変化をもたらす画期的な出来事だと思います。従来は大量輸送でなければコスト面で成り立たず、結果として新鮮な天然活魚のルートが九州からは途絶えていましたが、温度管理を徹底した小ロット活魚輸送の仕組みが生まれたことで、生産者・市場・飲食店だけでなく、個人や小規模事業者にも新しいチャンスが広がります。この取り組みは、既存のお客さまだけでなく新規取引先の開拓にもつながり、海外市場も含めた新しい需要を生み出す可能性を感じています。

＜都内飲食店さま(寿司店さま)＞

市場に来る前の産地でいい魚が選べます。また、対馬市の穴子以外でも生きたクエなどを直接仕入れることができます。寿司は基本、素材の料理なので、素材の品質が良い状態でないと美味しくはならないです。例えば、鮮度が良くて脂の乗ったクエは、3日～8日間ほど熟成してからお客様さまにお出しします。良い状態の魚は熟成によって、味に深みが出ますが、漁から何日か経過した魚ですと、同じ仕込みをしても美味しくはなりません。出荷した翌日に活魚が届くのは、飲食店にとって凄いことだと思います。

■フレイターを活用した活魚輸送のポイント

・毎日運航するフレイター定期便を活用することで、安定した輸送と小ロットから発送が可能です。

(1) 常温輸送の場合：活魚箱を防水パンに入れて水漏れしないように輸送します。



(2) 保冷輸送の場合：当社が独自に開発したクールコンテナを活用することで、季節や外気温に関わらず、安定した温度で輸送することが可能です。



※クールコンテナは上記の他、数種類のサイズがございます。お客様の荷量やサイズに合わせて選ぶことができます。
(特許・意匠出願中)

■売主さまのメリット

- ・輸送時間の短縮による商品価値の向上
- ・新たな販路の拡大・需要創出

鮮度の高い活魚を、生きたまま翌日に首都圏の市場や飲食店へ提供することが可能です。

■購入者さまのメリット

- ・鮮度の高い活魚の入手
- ・顧客体験の向上

これまで入手が難しかった遠方産の鮮度の高い活魚を使用した新たな料理が提供でき、来店者さまに「ここだけしか食べられない」メニューを提供できます。

■背景と目的

海外からの観光客の増加により、東京などの消費地では鮮度の高い活魚の提供ニーズが高まっています。現在、活魚の輸送は主に陸上トラックで行われており、多頻度小ロットでの輸送が難しいことや、トラックドライバー不足により、陸上輸送での長距離輸送を安定的に続けていくことが課題となっています。フレイターを活用した活魚輸送を通して、地方における漁業の発展、地域活性化、新たな販路拡大や需要創出に貢献していきます。

■活魚のスピード輸送をご検討のお客さまへ

対象	法人のお客さま
ご利用方法	以下メールアドレスからお問合せください。 MAIL: ya0la700@kuronekoyamato.co.jp
料金	数量などの諸条件に応じて、お客さまごとに設定させていただきます。
輸送区間	ヤマトグループのフレイターの輸送区間 就航地: 新千歳空港・成田空港・羽田空港・北九州空港・那覇空港 ※運航ダイヤは こちら からご確認ください。 ※各空港から最終納品先はチャーター便で配送します。

【お問い合わせ先】

<法人の方>

ヤマト運輸株式会社 貨物航空輸送部 MAIL: ya0la700@kuronekoyamato.co.jp

<報道関係の方>

ヤマト運輸株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL: 03-3541-3411