

-50℃の冷凍技術で、 マグロ流通と鮮度を守ります



● **確固たる技術とノウハウで、
お客様へ生鮮流通ソリューションを提供します**



-50℃ 超低温冷蔵庫

800t 程収容可能

24 時間稼働

40年ほど前よりマグロの冷凍保管業務を
請け負っています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS の取り組み



- 最適な製品の加工工程を組むことで、食品ロスを最低限に抑えています。
- 地域との連携と社会的貢献
地域と密接に関わる産業の一つです。まちづくりにおいては、地域との連携や社会的貢献が重要となります。現在、具体的な施策としては、地域イベントや活動へ積極的に参加をし、地域連携の幅を広げる活動に取り組んでいます。

- サプライチェーンにおいてさまざまな海洋資源や原材料を利用しています。海の豊かさを守るためには、持続可能な供給チェーンの確立が重要です。現在、具体的な施策としては、原材料の調達時に生態系への悪影響を最小限に抑える配慮や、持続可能な調達基準の策定と遵守、サプライヤーとの協力関係の構築に取り組んでいます。

事業内容

マグロの冷凍保管業務
マグロの柵切り

株式会社 南里製作所

〒252-1125 神奈川県綾瀬市吉岡東2-1-10
TEL 0467-76-3121 FAX 0467-76-3124