



つま正ビル フロア案内
(INFORMATION)

5F	会社代表人 日本商標協会	大会議室	新沢ルミ税理士事務所
4F	フードカラムセンター (調理実習室)	神奈川・港北関税会	休憩室
3F	総合受付	管理センター	会議室 役員室
2F	配送センター	大冷蔵庫	中冷蔵庫
1F	大型冷蔵庫	冷凍庫	搬出口

- 横浜中央市場に先行してコールドチェーン化
- 7温度帯・24時間管理により商品の鮮度を保持
- 荷揃え時も低温を維持
- 冷蔵車による配送

つま正 ロジスティックセンター (新社屋)

品物を常に低温で流通管理することで
鮮度を保ったまま消費者にお届けする
流通方法です。

コールドチェーン (低温流通体系)

つま正ビル フロア案内
(INFORMATION)

5F	会社代表人 日本商標協会	大会議室	新沢ルミ税理士事務所
4F	フードカラムセンター (調理実習室)	神奈川・港北関税会	休憩室
3F	総合受付	管理センター	会議室 役員室
2F	配送センター	大冷蔵庫	中冷蔵庫
1F	大型冷蔵庫	冷凍庫	搬出口

- 横浜中央市場に先行してコールドチェーン化
- 7温度帯・24時間管理により商品の鮮度を保持
- 荷揃え時も低温を維持
- 冷蔵車による配送

つま正 ロジスティックセンター (新社屋)

● 2F現場（ピッキングスペース）

- 2F A～C冷蔵庫
- 1F冷蔵庫
- 冷凍庫
- 乾物倉庫
- メロン冷蔵庫
- メロン温蔵庫

つま正独自！！

新社屋 7つの温度帯



卸売業者として青果をお届けするだけでなく、
食文化を継承、発信していきます。

4F フードカルチャーセンター



京急ホテル元料理長 宇野 様、
宮ノ下富士屋ホテル元料理長 山之内 様を
講師にお招きして、飾り切りなどを
講習していただきました。



やさいむきもの教室



ご清聴ありがとうございました