

Thailand-4

Wang Noi D.C. / Wang Noi D.C. PHASE-II

新設 / 増設 稼働中

竣工 DATA

竣工年月	2011 (平成23)年10月	2013 (平成25)年12月	
設計者	清水建設	東亜建設工業	
施工者	タイシミズ	サイアムトーア	
施設概要	敷地面積	54,960.72㎡	
	延べ床面積	13,191.89㎡	22,105.00㎡
	構造	RC造一部鉄骨2階建	RC造一部鉄骨3階建
	プラットホーム	密閉型高床式・13バース	密閉型高床式・18バース
	防熱方式	断熱パネル工法	断熱パネル工法
収容能力	総トン数	15,408t	27,300t
	F級	9,906t	20,436t
	C級	2,200t	3,432t
	C&F	3,302t	1,719t
	定温	×	1,713t
	凍結	×	75t/日
	冷却設備	施工者	長谷川鉄工
冷凍機メーカー	長谷川鉄工	長谷川鉄工	
主要冷凍機	高速多気筒冷凍機	高速多気筒冷凍機	
冷媒	アンモニア	アンモニア	
冷却方式	集中式・強制循環式・ユニットクーラー	集中式・強制循環式・ユニットクーラー	
荷捌室低温化	各階+10℃	各階+10℃	
その他設備	ロープ式エレベーター1基(ルームレス)、垂直搬送機2基、太陽光発電設備10.3kW	ロープ式エレベーター1基(ルームレス)、垂直搬送機3基、ドッグレベラー2基、移動ラック7640PL、太陽光発電設備53.9kW	



冷蔵庫棟と事務所棟を結ぶ通路に面した中庭には、日本庭園が作られている。



高速多気筒冷凍機 (長谷川鉄工製)

ており、完璧な作りとなっています。2号倉庫建設時に、事務所棟と1号・2号倉庫の連結されている部分の側面に太陽光パネルを設置し、大変インパクトがあります。

タイ人スタッフに日本のルールを定着させることは難しかったと思います。日本人は働きすぎだという意見をスタッフから聞きますが、そもそも文化や考え方が違ってきます。しかし、我々ヨコレイ社員はタイでも日本同様のサービスを提供するため、タイ人スタッフとともに業務を行い、教育・訓練を続けています。業務を共にし、お互いに尊重しあうことで絆も深まります。

また、全事業所2時間に1回の巡視点検・機械日報作成などは、大変すばらしく我々も見習わなければならない事でもあったと感じました。

時間はかかっていますが、タイ人スタッフも少しずつヨコレイスタイルを理解し、現在のタイヨコレイの業務体系が構築されました。

そんな中でワンノイ物流センターの建設地アユタヤは、鶏肉の生産地であることから鶏肉の加工メーカーが多く、加えて生鮮野菜や果実、乳製品のメーカーなども工場を構える、タイでも有数の食品加工の拠点となっています。

ワンノイ物流センターの完成によ



1号棟15,060㎡ [2011 (平成23)年] 外壁デザインが印象的で、このデザインを真似た冷蔵倉庫を建築する現地企業もあった。



2号棟27,100㎡ [2014 (平成26)年]

りタイヨコレイの総庫腹量は約45千トとなり、タイ国内の総庫腹量の約10%のシェアを占める規模になります。また、ワンノイ物流センターは、バンコクから70km余り(車で1時間程度)と、都内から埼

玉や千葉程度の距離に位置し、既存工場と併せてバンコクを起点に東、南、北とバランスの良い拠点連携が取れ、全方位の多彩な集荷が可能となります。ワンノイ物流センターは①投資

を通じての経済回復の促進、②タイの国際競争力の強化、③地域の発展の加速などの効果を認められ、タイ投資委員会(BOI)の投資奨励事業に認定されました。

ベスト・コールド・チェーン株式会社 (BestColdChainCo.,Ltd) 設立 [2011 (平成23)年]

2011 (平成23)年11月1日、タイヨコレイとタイ国内での物流・配送業務を中心に8事業所を展開するタイ日新との合弁会社として設立。

タイは、生鮮食品及び加工食品ともに世界でも有数の生産国であり、近年では同国政府もインフラストラクチャーの改善、物流専門家の育成や技術・知識の導入による物流システムの向上を政策の一つとして挙げるなど、食品加工関連の投資が増加し、今後の物流サービスの需要も増えることと見込まれていることから、タイヨコレイの冷蔵保管業務及びタイ日新の輸送基盤を活用した、保管から輸送・配送業務までの一環した低温物流サービスを提供する。

資本金：30万タイバーツ
出資比率：Thai Yokorei Co.,Ltd. 40%
横浜冷凍株式会社35%
Siam Nistrans Co.,Ltd. 15%
株式会社日新10%



THAI の一大物流拠点Wang Noi に進出 古都アユタヤに隣接

冷却設備は、1号・2号倉庫共に長谷川鉄工製の高速多気筒冷凍機、アンモニアの強制循環式です。

2号倉庫には3つの凍結庫があり、主に鶏肉が凍結されています。

機械室には冷蔵庫用・低温室用・凍結庫用合わせて計14台の冷凍機が並んでいます。

工務スタッフは、建設中に冷却設備を担当していた現地業者を2名採用。自分たちが施工した倉庫

のため、すべての設備を把握しており大変頼りになりました。

バンコクより北部に立地しているため、天候不良(大雨や強風)、停電、断水などが時々発生し、大変苦勞の掛かる事業所です。

冷蔵倉庫の一番の敵は結露ですが、温度差があるところに結露が出来ないようにするためには何を行うべきか、この倉庫を見ると分かります。必要と思われる箇所や要所にウレタン吹付やヒーターが設置され

column ワンノイ物流センター建設裏話

ワンノイ物流センターは、タイでも国内と同じレベルの冷蔵庫が建築できないかのコンセプトのもと、日本の大手ゼネコン会社(清水建設)に設計施工で建設依頼を行った。しかし、タイにおいて冷蔵庫の建設経験のある技術者がいなかったため、サドルの奥山氏にスーパーバイザーとして参加していただくとともに、技術指導として柳沢工業の柳沢氏にも現場で指導を行っていただいた。また、施工側の監督として、佐々木が赴任した。

この体制はワンノイ2には竹田、バンパコン2には大下が施工側の監督として着任し続くこととなった。

バンパコン竣工以降、現地からの要請により日本人工務担当者が技術指導のため、現地に着任し続けている。

■タイヨコレイ立ち上げ時古内氏⇒長谷川氏
■ワンノイ建築時から現在までの工務担当者
佐々木⇒竹田⇒大下⇒大村⇒田中⇒柴原⇒尾崎
ゼネコンの現地スタッフの方たちは当時冷蔵庫を作

たことがなかったため、防熱工事の重要性を当初理解してもらえなかった。

防熱は化粧板などで隠れるため、“見えないからどうでもいいじゃないか”と言う意識があったと感じられましたが、予冷を開始し結露箇所が現れると初めて重要性を理解してもらえたんだと思います(一生懸命、手直ししてくれた)。柳沢氏は現地のワーカーに直接指導を行っていたため、特に大変だったと思う。

国内で発生した東北の震災の影響などにより、ゼネコンの現場監督がベテランの方から若い方に変更になったが、後任の方も熱意を持って仕事に当たっていただき、途中洪水など色々あったが、大変良く出来た事業所だと言える。

国内と同レベルの冷蔵倉庫の建築を達成するため、基本設計の段階から細かなところまで使屋顧問とともに確認を行った。特に防熱工事に関しては、施工要領書を作成させ、使用材料から施工方法まで全てチェックを行った。