



ゴゼイ

1922 - 2022

五十嵐冷蔵
創立100周年記念誌

の

100

00

C O N T E N T S

発刊の挨拶	03
代表取締役社長 五十嵐 隆晴	
会社概要	04
業務概要	05
特集 企業理念策定の先に見える	
五十嵐冷蔵が目指す未来	06
■TOP INTERVIEW	06
「食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える」	
代表取締役社長 五十嵐 隆晴	
■五十嵐冷蔵グループの企業理念	10
■社員は企業理念をどう受け止めたか	11
五十嵐冷蔵100年のあゆみ	12
現役員	25
組織図	25
部署紹介	26
関連会社紹介	31

凡例

- ・本書の記述内容は、原則として2022（令和4）年8月末までとした。
- ・用字用語は原則として常用漢字・現代仮名遣いを用いたが、人名、法人名・慣用表現、専門用語等、一部これに拠らないものがある。
- ・年号は西暦を基本とし、適宜（ ）内に和暦を付記した。
- ・沿革編「五十嵐冷蔵100年のあゆみ」中、人名、法人名について敬称を省略した。また、役職名は記述当時のものを使用した。
- ・法人名は原則として記述当時の名称を用いた。法人格については原則として省略し、適宜「株」「有」等の省略記号を付記した。

発刊の挨拶



五十嵐冷蔵株式会社
代表取締役社長
五十嵐 隆晴

2022（令和4）年4月14日、五十嵐冷蔵株式会社は創立100周年を迎え、今般、これを記念して『五十嵐冷蔵 創立100周年記念誌 50（ゴレイ）の100年』を刊行いたしました。

1922（大正11）年に、創業者の五十嵐與助が、当社の前身にあたる日米水産株式会社を現本社所在地の芝浦に設立して以来、当社がこうして100年の歴史を刻むことが出来たのは、お取引先の皆さまの永きにわたるご支援と、当社の礎を築いて下さった先人の皆さまのご尽力、そして社員の皆さまのご精励の賜物であると、心より感謝申し上げます。

本記念誌は、コロナ禍の状況に鑑み、皆さまに直接100周年のご挨拶をする機会も控えざるをえないなかで、当社の現状と歴史のハイライトを読みやすく冊子にまとめ、通常の周年史とは別に広くお読みいただけるよう、100周年記念誌として刊行したものです。皆さまには、この記念誌を通じて五十嵐冷蔵をより身近に感じていただけたら、大変嬉しく思います。

歴史のハイライトでは、初代社長の與助が青物商から起業して冷蔵倉庫建設に至る黎明期、2代目社長の清隆が敗戦後に冷蔵倉庫業を主体に再出発した転換期、3代目社長の康之がバブル経済とその崩壊を乗り越え冷蔵倉庫群を整備した発展期と、各世代の時代背景に則した当社の挑戦を取り上げ、これを現役世代にも伝え、残していきたいと考えました。

また、100周年の節目にあたり、外部環境に左右されない会社のあり方を見つめ直し、全員の共通理解とするため、五十嵐冷蔵の企業理念を改めて制定し、本誌にもご紹介させていただきました。

五十嵐冷蔵の存在意義（purpose）として定めた「食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える」には、20世紀初頭の食糧問題に目を向け、「冷蔵貯蔵設備の充実こそが民生安定に資する」と説いた創業者與助の精神を汲み取り、食生活を支える企業としての思いを織り込みました。

顧みますと、この事業活動を通じて社会に貢献するという、現代のSDGsにもつながる考え方は、五十嵐冷蔵が世代をつないで大切にしてきた価値観であり、社員一人ひとりが誇りを持ち、成長するためのエネルギーとして大切なものと考えています。

私たちは、先人より受け継がれた思いを胸に、五十嵐冷蔵が目指す未来へ向かって、新たな歴史を築き上げ、しっかりと次世代につないでまいる所存です。お取引先さま、関係者の皆さま方には、これからも一層のご愛顧とご鞭撻を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

2022（令和4）年10月吉日

会社概要

会社概要	
商号	五十嵐冷蔵株式会社
本社所在地	〒108-8550 東京都港区芝浦 2-10-5 tel. 03-3451-1111 fax. 03-3451-1114
設立	1922（大正 11）年 4 月 14 日
代表者	代表取締役社長 五十嵐 隆晴
資本金	1 億円
売上高	213 億円（2022 年 2 月）
事業内容	冷蔵倉庫業、普通倉庫業、運輸業、 食品卸売業、不動産賃貸借に関する事業、 以上に付帯又は関連する一切の業務
従業員数	316 名（2022 年 4 月）

関連会社
株式会社五冷サービス（荷役・運送）
株式会社五冷メンテナンス（不動産管理）
港倉庫株式会社（不動産保有）
日本果実加工株式会社（果汁・ジャム製造）
タイ・マックス・コールドストレージ（冷蔵保管・運送） （Thai Max Cold Storage Co., Ltd.）

事業所	
東京地区	
芝浦物流センター	〒108-8550 東京都港区芝浦 2-10-5
京浜第一物流センター	〒143-0006 東京都大田区平和島 6-2-1
京浜第二物流センター	〒143-0006 東京都大田区平和島 6-4-15
大井物流センター	〒143-0001 東京都大田区東海 5-3-4
城南島物流センター	〒143-0002 東京都大田区城南島 5-1-1
川崎地区	
東扇島第一物流センター	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島 30-2
東扇島第二物流センター	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島 24
東扇島ロジスティクスサービスステーション（東扇島 LSS）	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島 17-8
東扇島第五物流センター	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島 29-3
埼玉地区	
上尾ロジスティクスサービスステーション（上尾 LSS）	〒362-0021 埼玉県上尾市大字原市 3043-2
日高ロジスティクスサービスステーション（日高 LSS）	〒350-1222 埼玉県日高市大字大谷沢 682-43



ロゴマーク		
		
<p>鯖の飛行船マーク（戦前） ユーモアに溢れた創業者の五十嵐與助は、1929年に日本へ飛来したドイツの飛行船ツェッペリン伯号にちなみ、五大国の全権代表と鯖をあしらったマークを商品ラベルや広告ポスターなどに展開しました。</p>	<p>FROZEN FOOD のマーク（1960年代～1990年代） 「鯖の飛行船マーク」と「五冷 IGARASHI」を組み合わせたマークは、冷凍食品のパッケージやトラック車両をはじめとして展開され、1990年代に「50（ゴレイ）マーク」が登場後も、しばらく併存しました。</p>	<p>50（ゴレイ）マーク（1990年代～現在） 当社冷蔵倉庫の設計を手掛けた(株)松田平田設計によるデザインは、創業者のユーモア精神を受け継ぎ、50（ゴレイ）に雪の積もった斬新なデザインと、海を表す印象的なブルーで現在のロゴマークとして展開しています。</p>

業務概要

おいしさを保つ

冷蔵倉庫部門

適温・適所でおいしさを守ります。
五冷の冷凍・冷蔵保管。

「冷凍食品」と一口にいってもそこは千差万別。保管温度が低すぎると成分が分離してしまうもの、凍っていても表面がやわらかく積み重ねることができないもの、香りが移ることを避ける必要のあるものなどさまざまなものがあります。また、搬入するまでに異物混入、パッケージの破損等の確認・検査や検品も必要です。

冷蔵倉庫部門はそれらをすべてカバーし、検査・検品から、商品ごとに適切な温度帯による保管方法でお預かりしております。



検査・検品



冷蔵倉庫内

食卓のおいしいを世界から

食品部門

「おいしい」をつくる。
冷凍・冷蔵技術をベースに
“食材のとれたて加工”にこだわる。

長年培ってきた低温物流事業者としてのノウハウを活かし、お客さまのニーズにお応えして、農水産物の一次加工業者（サプライヤー）との商品企画、原材料の調達、製造、輸送、在庫、納品までをコーディネートすると共に、「五冷ブランド」として農水産品のご提供もおこなっています。

自社の冷蔵倉庫や配送トラックなどコールドチェーンの活用や、これら接点を活かして吸い上げたご要望を、素早く提案や改善へつなげることが出来ることも当社の強みです。



ベビーほたて
水揚げ風景



五冷ブランド
製品

「おいしい」を支える低温一貫物流

運輸部門

運輸部門にとって大切なこと、
それは“おいしい”を支えること。
自社の冷蔵倉庫から、
商品を丁寧に、迅速に、お届けします。

商品の鮮度や品質を落とさず、最適な状態で丁寧にお届けすることを心掛けてサービスを展開しています。荷主さまの生産・販売戦略サポートに向けては、冷蔵倉庫部門と運輸部門が連携して、物流トータルコストの低減や、積載率・配送品質の向上、在庫管理の最適化など、最適な物流システムのご提供に努めています。

また、安全・確実に荷物をお届けするため、安全運行ルーティンの徹底やデジタルタコグラフ、ドライブレコーダーを全車両に装備するなどの、安全運行対策を行っています。



東扇島 LSS



冷蔵
トラック



TOP INTERVIEW

代表取締役社長
五十嵐 隆晴

「食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える」

——五十嵐冷蔵の存在意義を見つめ直し、新たな100年へ——

4代目社長への就任と時を同じくして、
新型コロナウイルスの世界的なまん延が始まった。

劇変する経済・社会情勢を象徴する

コロナ禍と対峙しながら、

経営の舵取りを担う五十嵐隆晴社長が、

社会インフラを担う事業者としての思いや、

企業理念策定の先に見える

五十嵐冷蔵が目指す未来について語った。

■ 物流に対する社会の認識変化を
感じつつ迎えた100周年

まず、100周年を迎えた率直なお気持ちをお聞かせ
ください。

五十嵐冷蔵100年の歴史にあって、私が社長を務めたのはまだ2年半に過ぎません。たまたま100年目に社長をやっているということですが(笑)、大変大きな節目でもありますし、改めて責任の重さを感じています。

何よりも、当社が健全なカタチで100年目を迎えられることについて、お客さまと社員の皆さま、そして当社の礎を築いてくださった関係者の皆さまに感謝を申し上げたいと思います。

社長に就任された2020年は、折しも世界的に新型コロナウイルスがまん延、経済・社会が混乱するなかでした。

まさに、コロナ禍においても事業を止めないことに腐心した2年間でした。社員の体調管理であったり、罹患者がした場合の対応であったり……。当社は、食品の物流を担う会社ですから、業務が止まることは絶対に避けなければなりません。

また、現場で働く社員がいないと成り立たない仕事ですので、在宅勤務に置き換えることも難しい。幸いなことに、現場で指揮を執ってくれる管理職をはじめ、多くの社員がエッセンシャルワーカー*としての矜持を持って対応してくれたおかげで、これまでお客さまに大きなご迷惑をおかけするといった状況に至らずに済んでいます。

*エッセンシャルワーカー:社会を維持するために必要不可欠な、現場で働き続けなくてはいけない職業の人々

コロナ禍以降「エッセンシャルワーカー」という言葉への認識が高まりました。

すでにコロナ禍以前、2011（平成23）年の東日本大震災の頃からでしょうか、世の中の物流に対する見方が変わってきたように思います。あの時は、実際に物流が止まってしまい、被災地に限らず大きな混乱がありました。

地震や異常気象による災害に加え、エネルギー供給の不安定化や労働人口の減少などの影響により「商品は、いつも時間通り届くのが当たり前」という考え方が徐々に改められてきました。

近年では「多様な外的要因もあるなかで、当たり前に物流機能を維持することの難しさ」を多くのお客さまが認識してくださるようになったように思います。

物流を担う私たちに対しても、お客さまから感謝や、ねぎらいのお言葉をいただくことが増えましたね。

社会インフラを支える者としては嬉しいことですね。

私たちの業種に限らず、お客さまから感謝されたり、必要とされたりすることは、嬉しいものです。仕事のやりがいや誇りにもつながります。

一方で、人々の生活にとって不可欠な仕事を通じて、しっかりと社会に貢献しているんだという感覚を、社員の皆さんがどのくらい持っているかが気になります。

社員の多くが、日々お客さまと直接お話をするわけではありませんし、冷蔵倉庫内で黙々と作業したり、荷物を配送したりするような業務も多い。このため、仕事の意義や、やりがいは日々の業務から見出しにくいかもしれません。

特に若い社員には、私たちの仕事の社会的な意味や責任について、早く気付いてもらい、やりがいにつなげて欲しいという思いはあります。

若手社員のやりがいを引き出すには上司の責任も大きいですね。

社員に対しては、表面的な業務内容の指示にとどまらず、お客さまのご依頼の背景にはどのようなニーズがあるのか、さらにはその業務が世の中にどのように役立っているのかを、きちんと理解してもらうことが大切なのだろうと思います。

本来、若い社員が一番身近な相談相手となるべき中間管理職には、しっかりと自らの考えを伝え、血の通ったコミュニケーションを行って欲しいと考えており、私も彼らに対しては期待するところを強く言うてしまうこともあります。

しかし、コロナ禍以降は、社員同士でコミュニケーションをとることが難しくなっていました。各部署の管理職が集まる会議ですら、密を避けるためにリモートが中心になっています。昔であれば仕事終わりにちょっと一杯行こうかということで、説明不足を補うことも出来ましたが、就業時間後は自分の時間を大事にしたいという人たちも最近は増えています。

そのため、個々の直接的なコミュニケーションが難しい時代においては、会社が用意する研修制度の重要

性が増していると感じます。

現在、当社では人事制度の見直しについて検討を開始していますが、日々の業務を深く学ぶことのできる研修や、若手のみならず管理職を対象とした研修も充実させたいと考えています。

■ 企業理念策定の先に見える 五十嵐冷蔵が目指す未来

今（2022年8月現在）、五十嵐冷蔵の企業理念について議論されています。

実を言うと、私はこれまで企業理念というものについては半信半疑でした。

何故なら、会社の共通認識としての理念がなければいけないという想いと、理念があってもそれをどう浸透させることが出来るのか、という想いが交錯していたからです。

これまで、企業理念に近い考え方としては、創業者である五十嵐與助の考え方や行動を評して、「進取独創」という言葉がありました。

自分なりの解釈では、習慣や常識に捉われず、世の中の動きを踏まえた上で未来を見据え、新たな着想に向かって果敢に挑戦する、という意味ではないかと思っています。

しかし、100年前の與助の時代に比べれば、日本は豊かになっていますし、一方で少子高齢化社会を迎えて人口は頭打ちです。さらに、グローバル・スタンダードが叫ばれるなかで、国際的な潮流も意識しながらビジネスをしていかなければならない。時代が変わり、ビジネス環境が変わっていくなかで、「進取独創」という言葉が今の私たちにとって、どのような意味を持つのか――。

そこで、100周年を迎えたタイミングを捉えて、時代の流れを踏まえた当社のあり方を改めて見つめ直し、全員の共通理解として、将来を見据えた企業理念を定めていくことが必要だろうと考えました。

新たに制定した企業理念に期待していることを教えてください。

理想を言えば、社員が困ったり迷ったりしたときに、企業理念を思い起こして「五十嵐冷蔵はこういう考え方で、自分はこうすべきなんだ」と判断ができるようになること。そして個々に判断された行動の積み重ねが、全体としてみれば会社として正しい方向へと向かっていること――そういった流れになって欲しいと思います。

また、社員の皆さんが自分の仕事を誇りに思えるような企業風土を、どうしたらつくり上げられるか。さらには、会社はこういうことを重視していますよというメッセージが、どうしたら皆さんに伝わりやすいのか。企業理念の策定にあたっては、こうしたことを考えながら、今年の初めから議論を重ねて制定に至りました。

また、企業理念では、社員の皆さんに求めたい行動や姿勢を行動指針として示しています。現在、見直しを進めている人事制度との関係では、行動指針を踏まえた人事評価の項目とすることで、企業理念としっかり結び付いた制度運用にしていきたいと考えています。

見直しを進める一方で、守っていくべきものもあるのではないのでしょうか。

創業者の與助は、世の中がどのように変化し、将来の日本では何が必要とされるのか、自分たちに何ができるのか、ということを考えて続けた人でした。この、「事業を通じて社会に貢献する」という考え方は、経営者として守っていくべきものと思っています。

また、五十嵐冷蔵には「お客さまのご依頼が困難な仕事であっても、どうやったらできるのかを突き詰める」という考え方があるんですね。私としては、社員への負担が気になるころではありますが。

昨今では、冷凍食品は凍結した状態で届けば良いというものではなく、工程ごとの商品管理はきめ細くなる一方で、業務の効率化という相反する課題への対応が必要となってきました。

そうした時代の変化においても、当社はお客さまのご

要望やご期待にどうすれば応えられるのかを考え続け、取り組んでまいりました。その結果として、お客さまと共に、成長することができたのだと思います。

このように、お客さまのご要望に真摯に向き合い続けたことが、お客さまとの信頼関係構築につながっている。そういったところが五十嵐冷蔵の「良さ」「らしさ」だと思いますし、守っていかねばならないものだと考えています。

今般、時代の流れや外部環境に左右されない、五十嵐冷蔵の社会に対する貢献のあり方を見つめ直し、当社の存在意義（パーパス）を「食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える」と決めました。

創業者の時代から食生活を支え続けることが、社会への貢献であったということですね。

その通りだと思いますね。その点は会社としてブレてはいけない部分です。

また、人々の生活を支えているという心持ちは、社員の皆さんが自分の仕事に誇りに思ってくれるためにも必要ですし、社員一人ひとり、そして五十嵐冷蔵

の成長にもつながるものと考えています。

当社にも多くの若い社員がいますが、私は、そういう社員たちに、しっかりと社会人へ成長していくための糧として、仕事のやりがいというものを知ってもらいたい。会社にとってメリットがあるから成長して欲しいということではなく、本人がしっかりと自立した社会人になるための手助けができる存在でありたい。そういう思いを強く持っています。

それには、私たちが良き模範となることが、一番大事なんですけどね（笑）。

今回、企業理念で示した「食生活を支える」という、五十嵐冷蔵の存在意義、社会に対する貢献のあり方と共に、「より信頼され必要とされる企業」であることが、社員の誇りや成長にもつながる。そのような五十嵐冷蔵を目指したいと考えています。

一人でも多くの社員が「五十嵐冷蔵で社会人として成長できた」、「五十嵐冷蔵で働いて良かった」と思ってくることが、経営者にとって最高に嬉しいことですよね。



profile

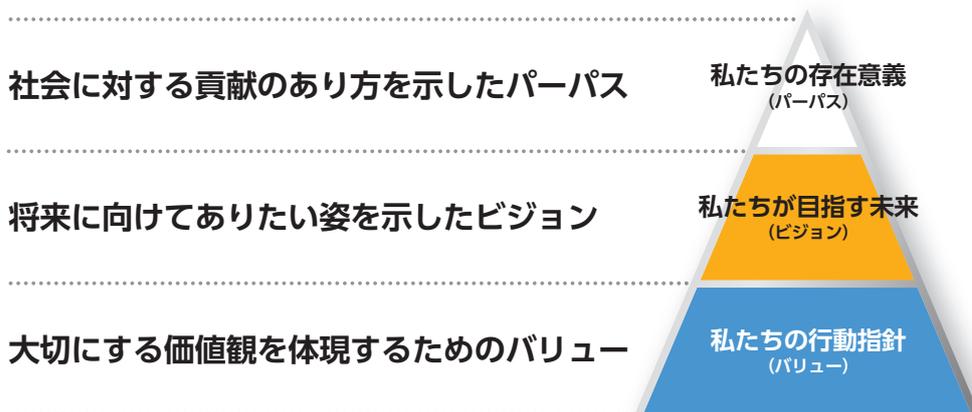
(いがらし・たかはる)

1969(昭和44)年12月生まれ。慶應義塾大学商学部を卒業後、米国留学と企業への出向研修を経て、1999(平成11)年五十嵐冷蔵に入社。その後、五十嵐冷蔵食品部長、常務取締役物流本部長を務め、2020(令和2)年に代表取締役社長へ就任。

五十嵐冷蔵グループの企業理念

創立100周年を迎えた2022(令和4)年、五十嵐冷蔵グループは、劇変する国内外の経済・社会情勢においても、持続的な成長と社会への貢献を果たしていくため、外部環境に左右されない会社のあり方を見つめ直し、全員の共通理解とするため、企業理念を定めました。

理念体系



企業理念

私たちの存在意義 (パーパス)

- ・ 食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える

私たちが目指す未来 (ビジョン)

- ・ 物流を超えた付加価値を創造したい
- ・ より信頼され必要とされる企業でありたい
- ・ 一人ひとりが成長実感できる場になりたい

私たちの行動指針 (バリュー)

- ・ 誠実・謙虚・迅速・率先・笑顔を心掛ける
- ・ 相手の立場に立って考え、行動する
- ・ 課題は何かを常に考え、挑戦する
- ・ 出来る事を増やし、高める努力をする
- ・ 仲間のため、全員の目的のために取り組む

社員は企業理念をどう受け止めたか

あなたは企業理念をどのように受け止め、行動していきたいですか？――。

所属や年代の異なる 8 人の社員に語っていただきました。



京浜第二物流センター
佐藤 孝彦

当社のステークホルダーの方々に、より信頼され必要とされる企業であるためには、先入観にとらわれることなく、「相手の立場に立って考え、行動する」ことが重要と考えます。私が座右の銘とする「従流志不変」のごとく、困難にあっても志を変えず、「仲間のため、全員の目的のために取り組む」ことで、目指す未来において全員で栄光の架け橋を渡ることが出来ると考え、一步一步、取り組んでまいります。



食品部農産チーム
片倉 太朗

企業理念により、何をすべきかの指針や考え方が明確となり、今まで以上に組織内で同じ方向を向いた仕事が出来ると期待しています。ビジョンの実現では、お客さまに必要とされる企業とは何か、組織内への浸透や当社各部門とのシナジーを最大化するために何をすべきか、一人ひとりが成長を実感できるよう、どのように道筋をつけるか、などを考え取り組んでいきたいと思ひます。



運輸部
小林 玄樹

ライフスタイルが多様化し、企業や社会への帰属意識が薄れゆく現在、企業理念として当社の存在意義を示すことは、日々の業務を通じた社会への貢献意識を社員に促すと共に、働きがいにもつながるものと考えます。また、コロナ禍による交流機会の減少で、人との繋がりがこれまで以上に重要となるなかで、「相手の立場に立って考え、行動する」ことで、相互に良い結果をもたらす努力を継続したいと思ひます。



食品部
藤本 杏菜

企業理念では、これからも長く人々の食生活を支え、社会により必要とされる企業になるため、一人ひとりが「今までよりさらに」という気持ちを持って、常に課題を考え挑戦し、成長していくことが求められていると感じました。また、「相手の立場に立って考え、行動する」ことで、迅速な対応や笑顔にもつながるものと考え、これからも周りの状況に気を配りながら仕事に取り組んでいきたいと思ひます。



物流本部営業チーム
西川 圭一

人々の生活に不可欠な「食」を支えてきた当社の歴史や存在意義を継承しつつ、常に進化、改善を行い次世代へつなぐことが、より良いサービスの提供につながると考えています。営業という仕事には、まさに「相手の立場に立って考え、行動する」という行動指針が求められます。お客さまのニーズと向き合い、提案、具現化し、「五冷さんに頼んで良かった」との声を頂けるよう努力してまいります。



経理部
坂本 和紀

健康で幸せな日々欠かせない食生活を、これまでも、そしてこれからも支えていく企業の一員として、社会インフラの役割を担う誇りと責任を感じます。経理はお客さまと直接関わることの少ない業務ですが、社内やその先にいらっしゃるお客さまの立場に立って考え、誠実に職務を果たしていきたいと思ひます。このように、行動指針を心掛けて仕事に取り組むことが、より信頼され社会に必要とされる企業の実現につながると考えます。



芝浦物流センター
山中 朗

「食生活を支える」という社会における当社の存在意義は、自らの思いと合致するものでした。さらに、物流を超えた付加価値を創造することが出来れば、環境が変化したとしても、世代を超えて必要とされ続けると考えます。小さなミスでも重なれば信頼を失いますが、課題は何かを考え、自分たちの手の届く範囲だけでも解決できれば、全社ベースでは厚い信頼へとつながり、それも一つの付加価値ではないかと思ひます。



東扇島LSS
塚田 菜花

今年入社して物流の仕事に携わり、食生活には多くの人に関わっていることを実感しています。商品を安心・安全、安定的にお届けするため、環境変化へ柔軟に対応し、生活基盤として支え持続していくことが当社の存在意義であると考えます。「相手の立場に立って考え、行動する」ことは仕事のみならず、日常生活でも大切です。相手を思いやり、気持ちや行動を先読みする力を身につけるため、まず自らを振り返り、課題は何かを常に考えて仕事に取り組んでまいります。

五十嵐冷蔵 100年のあゆみ

五十嵐冷蔵株式会社は、その前身である日米水産株式会社を
東京市芝区芝浦町二丁目（現在の本社所在地）に設立して以来、
100年の歴史を歩んできた。

創業者である五十嵐與助が同社を設立するに至った経緯と、曲折を経て、
今日、冷蔵倉庫・食品・運輸事業を営むに至った当社の足跡を辿る。

1897年

創業者の五十嵐與助、青物商として独立

奉公人時代に味わった苦勞をバネに

のちに当社、五十嵐冷蔵を創立することになる五十嵐與助は、1878（明治11）年10月3日、新潟県刈羽郡中浜村（現在の柏崎市）に生まれた。父の仁助は桶屋と米屋を営み、家庭は裕福で、與助は何不自由のない幼児期を過ごした。

ところが尋常小学校に入学して2年目、父が米相場で失敗して家や家財も人手に渡り、與助は近所の漁師のもとに奉公に出されることになった。その後、12歳になると桐生の桶屋に住み込んで奉公し、足利の紡績工場、酒屋、宇都宮の精米所と奉公先を変えていった。この間主人や家族などから耐え難い仕打ちを受け、辛酸を舐める日々が続いた。1893年には父を亡くしたが、主人は仕事に差し支えると頑として帰郷を許さなかった。悲しみのなかに帰郷する暇も金もない與助は、東京へ出て一旗揚げようと一層心がはやるのだった。

1894年8月、15歳を迎えた與助は思いも新たに上京。日本橋の米問屋で奉公生活を始めたが、翌年宇都宮の米つき時代の同僚との偶然の出会いから、人力車の車夫に転身することになる。当時は人力車の全盛時

代で、車夫と言えば勇ましい職業のひとつであった。ある日、人形町から洲崎まで客を乗せていったところ、多額の祝儀をくれた。かかる泡銭を時々貰えば、必ず浪費して墮落のもととなる。そうなれば、一生「車に乗る人」にはなれず、「車を牽く人」で終わってしまうだろう。これは一日も早く車夫の足を洗わねばならぬと與助は決心し、廃業してしまった。

青物商として独立

1897（明治30）年、19歳になった與助は、帰省していた郷里から再び上京したが、商人としての独立を見据え大根河岸の青物問屋「近藤次左衛門商店」に住み込みで、青物行商として働いた。與助は、近藤次左衛門商店で仕入れ、運搬、販売等一通りの商売を学んだ。



青物商時代の與助夫妻（明治31年）

半年後に與助は青物商として独立を果たす。しかし、独立したとはいえ天秤棒と籠を担いでの売り歩きであった。それでも初めて人に使われない身分となった與助は張り切って働いた。すると、1899年7月には、借家ではあったものの念願だった自分の店「八百與」を早くも開店することができた。生涯の伴侶となる江森スイと所帯を持ったのもこの年のことである。店は次第に繁盛し、1903年には京橋で自前の店舗を持つに至り、店員を3人雇うまでに成長した。

バナナの早期色付け法を開発

1894（明治27）年に始まった日清戦争の結果、台湾が清（現・中国）から日本に割譲され、台湾産のバナナが日本本土に商業的に移入されるようになった。しかし当時は、熟す前の青い状態で市場取引され、腐敗直前まで放置してから食べていたため、皮は真っ黒に変色していて味も悪かったという。

あるとき與助は、偶然のヒントを得て青いバナナをコタツに入れてみた。すると数日で黄色くなり、食べ

てみると美味しい。「これは売れる」と直感した與助は、さっそく土間に穴を掘り、そこにバナナを入れ、上をコタツで覆って温めると、黄色く色づく頃合いには美味しくなるという「追熟加工」に成功した。見た目も実際の風味も満足できる状態になったので、八百與店頭と、当時、青果物を納入していた慶應義塾大学の食堂に並べてみた。するとこれが大評判となり、同業者たちからも追熟加工の依頼が来るほどで、さらに宮内

省と台湾総督府からも御用達の御下命があり、毎年納入することになったのである。

1913（大正2）年、店舗を日本橋区呉服町29番地（現在の中央区八重洲一丁目3-3）に移して、果実専門の「五十嵐果実店」を開店し、東京でも有数の果実店となった。



店頭にはバナナが並び五十嵐果実店。
中央の背広姿が五十嵐與助

1913年

果実店を営みながら北洋漁業に進出

好機を迎えた日本の北洋漁業

果実店も徐々に繁盛して余裕資金のできた與助は株取引を始めた。当時、資本主義の発展期で、株式に財産を投ずる風潮が高まっていた。負けん気の強い與助は、いつしかのめり込み、株式仲買店を開業するまでになり、果実店での1年の稼ぎを失うこともあったという。

このころ、1905（明治38）年になると、日露戦争（1904～05）の戦勝により締結されたポーツマス条約によって、ロシア領沿岸地域における日本の漁業権が広く承認され、日本は、北洋漁業を飛躍的に発展させる好機を迎えていた。

ところが、好機にもかかわらず、なぜか株価が急落した大手水産会社があった。北千島で鱈漁を行っている日本漁業(株)である。與助は将来有望な同社の株を買い集め、さらに知人にも同社の株を勧めた。1907年

には合計50株を所有したものの、その矢先に株式の額面20円が3円にまで急落。業績は回復の兆しがなく無配が3年間も続いた。與助は勧めた知人から事あるごとに非難を浴びるようになった。

與助、日本漁業の取締役となる

良質な漁場を有しながらなぜ経営不振を極めているのか——。與助は日本漁業の経営陣に説明を求めたが要領を得ず、そればかりか就業時間中に囲碁に夢中になっている有り様だった。

心血注いで経営にあたる人物こそが求められていると考えた與助は、まず同郷の島浅太郎に会社内容の調査を依頼した。さらに有力株主たちに再建への方策を書面でやり取りするなど、與助の家を仮事務所として再建に乗り出したのである。そして、1913（大正2）年12月の同社株主総会において、與助らの有力株主に

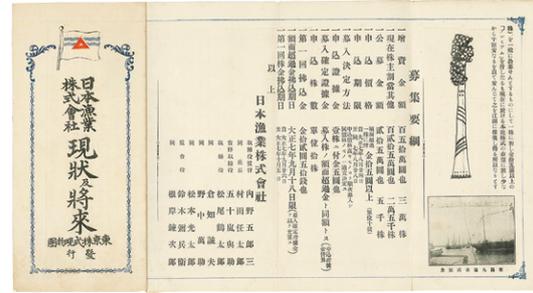
よる改革案が承認され、島浅太郎とともに同社の取締役に就任した。與助は、八百與を経営する一方で水産業に進出、このビジネスに注力することになったのである。

取締役に就任した與助は、さっそく日本漁業の経営改革に乗り出した。そして、日本初となるアメリカ向け鱈の輸出の実現のために、海上保険金は自分の資産で保証するなど大胆に事業を推進。日本漁業の業績は急速に回復し、ついに3年間の無配を脱し、年3分の配当を出すところまで持ち直した。

その後日本漁業は、資本金を200万円に増資し、株価も相当な値上がりを見せた。また、與助が日本初の北米向け鱈製品輸出に成功してからの数年間に、同社は次々と計8隻の漁船を建造したほか、水産加工工場を北海道の函館湾岸と千葉県館山湾岸に新設した。

さらに、與助の発案で、北海道の厚岸に倉庫を建設し、厚岸港から米国およびカナダへ鱈製品を直接輸出した。この結果、解散寸前だった日本漁業は再建されて、わが国を代表する水産会社へと成長していった。

しかしながら、1919年、経営方針をめぐる社長や他の重役との対立から、與助は日本漁業を退社することになった。



日本漁業が大正7年に発行した新株募集広告

1922年

日本漁業を去った與助、日米水産を創立

日米水産の創立

日本漁業を退社した五十嵐與助は、北洋漁業の会社を設立する決意を固め、1922（大正11）年4月14日、北洋漁業の開発と鱈の対米輸出を目的とした「日米水産株式会社」を創立。本社を前年に購入した芝浦の埋立地である、現在の五十嵐冷蔵本社所在地に置いた。そして、與助の退社後に経営が行き詰まるようになって

いた日本漁業から北千島（幌筈島）の漁場を買い入れ、北洋鱈漁業を開始する。

当初は、予想を上回る豊漁に沸いたが、8月に鱈を満載した船が航行中に台風に遭遇して沈没。さらには、米国政府が突如、輸入鱈に対して新たな関税を課してきたため対米輸出を断念せざるを得なくなった。新会社創立早々の大打撃であった。



日米水産の印半纏。丸で囲まれた「日」と「米」の文字と裏側には、社旗が染め抜かれる



登録商標となった鱈の飛行船のマーク。五大陸の全権大使が乗る鱈の飛行船に「鯛よりもうまい粕漬の鱈」とのコピーが添えられる。商品ラベルやポスター、広告などに用いられた

「粕漬の鱈」の大ヒットで経営基盤を確立

いきなりの逆境であったが、與助はすぐにビジネスのあり方を見つめ直し、事業の柱を対米輸出から国内販売へと切り替える。その主力製品となったのが、「粕漬の鱈」であった。

日本漁業時代、與助は個人的に鱈を粕漬にして親しい人に配っていたが、当時、

人々にとってそれはまだなじみのない味であった。そこで呉服橋の販売所のほか千住大橋、新宿角筈、柳橋などで試食の街頭販売を行った。粕漬といえば「奈良漬」しかない時代だったが、この粕漬の鱈は高品質かつ廉価だったため、呉服橋の五十嵐果実店に隣接する場所で販売すると、果たせるかな、連日、大盛況とな

るヒット商品となった。

やがて「鯛よりも美味くて安い日米の粕漬の鱈」という宣伝文句のもと、その名は全国に広がり、日米水産の「粕漬の鱈」は東京三大土産のひとつといわれるまでになった。そしてこの成功は、日米水産の経営基盤を確固たるものにすることとなった。

1923年

人々に喜ばれた冷蔵ウィンドーボックス

冷蔵ウィンドーボックスとの出会い

創立の翌年（1923年）、関東大震災が発生した。死者・行方不明者は10万人を超え、家屋の倒壊、焼失は30万戸とも50万戸ともいわれた。芝浦の本社付近では液状化現象や地割れが発生したほか、呉服橋の販売所と五十嵐果実店は全焼した。しかし、與助は屈することなく迅速に営業を再開し、五十嵐果実店の中に、当時としてはモダンなフルーツパーラーを開設した。

特に東京の人々の話題になったのが、冷蔵ウィンドーボックスである。これは、與助がボックスを岩谷冷蔵器に特注し、前川製作所の創業者・前川喜作氏に冷却装置を依頼して完成したもの。厚いガラスを5重にして断熱効果を高め、内側には冷却用パイプを配し、照明を付けた。その性能は画期的なもので、夏の暑い盛りに、「スイカを丸ごと買って横浜まで持ち帰ったけれど、冷えていておいしく食べられた」などと人々に

喜ばれた。

冷蔵冷凍技術は保存性を向上させるだけでなく、季節を選ばずに商品を市場に供給でき、流通範囲を空間的にも時間的にも拡大させる。さらには人の味覚に訴える力があることも與助は実感した。そして日米水産にとっては、冷蔵冷凍設備との出会いが新たな道を照らし出すこととなるのである。



五十嵐果実店・フルーツパーラーの正面に設けられた冷蔵ウィンドーボックス（白枠の箱）

誰もが利用できるよう與助が私財を投じた「與助港」

幌筵島加熊別を本拠地とした與助社長は、漁労の安定と避難港としての必要性から、埋め立て面積1万坪の築港を計画した。建設は1934年、建設機械、資材の調達・搬入から始まり、すべて自力による工事で、難工事を極めたが、6年2か月をかけて1940年に完成した。

工事費はすべて與助の私財によって賄われたが、竣工を前に與助社長は、この不凍港を誰もが利用できる避難港として政府に無償で献納すると発表。政府は献納の功績を称えて「與助港」と命名した。



恐慌下、冷蔵倉庫の建設を進める

関東大震災に続いて1927（昭和2）年、「金融恐慌」による不況が日本列島を覆い、社会不安が色濃く漂う時代であった。当然、日米水産の経営環境も悪化したものの、当社は順調な業績を上げ、売上高は前年度比25%増と好調に推移した。

與助は、塩蔵鱈および肝油保管用の冷蔵倉庫として1928年に第1号冷蔵倉庫を増築。さらには鉄骨造りによる冷蔵倉庫10棟の建設を構想し、1929年11月に2

つの冷蔵倉庫を本社構内に建設。1930年には「昭和恐慌」と呼ばれる不況に見舞われ、日米水産の売上は対前年度比44%減に落ち込んだが、與助は1937年までに建設業者に依頼することなく5棟の冷蔵倉庫を自前で建設した。

逆風をものともしない積極策の背景には、「日本国民の主要食料である水産物の貯蔵が不備なため、相場の変動が激しく、消費者に不安が大きい。その貯蔵設備の充実こそ民生安定の基本である」という社会への貢献に対する與助の信念があった。

1948年

戦後、冷蔵倉庫を中心として再出発

五十嵐清隆が2代目社長に就任

1941（昭和16）年、太平洋戦争が勃発。日本がアメリカと交戦することとなったことを受けて、日米水産は五十嵐水産株式会社に社名を変更した。その後、戦局の悪化から、北洋での操業が困難となり、五十嵐水産は1943年1月に北千島からの撤退を決意。これにより、原料となる鱈の入荷は途絶え、全国的な人気商品「日米の粕漬の鱈」はその姿を消すこととなった。



2代目社長五十嵐清隆

同年11月、與助は会長職に退き、長男・清隆が2代目社長に就任した。清隆新社長は、日米水産創立と同時に16歳で入社し、與助社長の片腕として常に作業服姿で従業員の先頭に立ち、現場の指揮監督をしてきた。3年間の満州出征からの帰国を待っての事業承継であった。

1945年3月10日の夜間には、米軍のB29戦略爆撃機約300機が東京・下町上空に侵入し、焼夷弾を投下。逃げ場のない大火災の中、五十嵐水産では呉服橋の販売所を焼失。芝浦の本社では、社内編成・訓練していた自衛消防団が清隆の陣頭指揮の下で活躍し、本社

ならびに倉庫群は被災を免れた。

冷蔵倉庫を中心として事業を再建

1945（昭和20）年8月、日本がポツダム宣言を受諾したのちの18日、ソ連軍が北千島を武力侵略、南千島の領有を宣言した。ここに至って與助会長は、「戦後の北洋漁業再開のメドはなし」と判断。焼失を免れた芝浦の冷蔵倉庫7棟を軸に、戦後の事業再建を目指すこととした。

同年9月、連合国軍が日本各地に進駐。進駐軍と日本政府は、著しい食料危機に陥っていた東京など大都市の窮状を緩和すべく、五十嵐水産の冷蔵倉庫群を活用して水産物・野菜・果実等の保管を行った。これが戦後の当社再建の第一歩となった。

1948年7月には、業態転換に応じて社名を五十嵐水産から五十嵐冷蔵株式会社へ変更、冷蔵倉庫会社として新たな事業展開を図ることとなった。



昭和30年頃の芝浦倉庫。道路には貨物線が引きこまれていた

1955年

戦後復興に合わせて「食品部」と「運輸部」を新設

水産加工品の製造販売を再開

日本の戦後復興は一気に進み、1951（昭和26）年9月にサンフランシスコ平和条約が締結され、日本は独立国家として国際社会に復帰。それを受けて翌年5月には日米加漁業条約が締結されて北洋漁業が再開されることになった。加えて南氷洋での捕鯨も本格化すると、当社の保管貨物は、それまでのリンゴ・玉葱・鶏卵・塩干物などに代わって、冷凍水産物が中心になっていった。

国民生活も次第に落ち着き、電気冷蔵庫・洗濯機・テレビが「三種の神器」と呼ばれ人気を博すに至った。こうした環境変化を捉え、清隆社長は1955年、中断していた水産加工品の製造・販売を12年ぶりに再開して「食品部」を新設した。

1957年ごろには、清隆社長は水産物から輸入畜産物へ重点を移すことを決めると、この見通しが当たり、日本人の食生活の欧米化が進んでハムやソーセージが

普及。畜肉加工原料を諸外国から大量に輸入し当社倉庫に保管するようになった。1961年には畜産貨物の保管比率が全体の50%を超え、その比率はさらに高まっていった。

サービス向上を目指して「運輸部」を新設

従来、冷蔵倉庫業界では荷主の依頼に応じた保管が主体であったが、冷蔵倉庫と連携した運輸業務は時代の要請でもあった。清隆社長は、荷主へのサービス向上を目指して、1958（昭和33）年に「運輸部」を創



運輸部のトラック車輛

設した。この結果、現在に至る「冷蔵・食品・運輸」3部門からなる三位一体の体制が整備されることとなった。

1976年

冷蔵倉庫設備20か年計画と京浜地区への進出

冷蔵倉庫設備20か年計画の達成

冷蔵倉庫業界は、農畜産物や酪農品等の新規冷凍貨物の増加、さらに低温冷凍技術の進歩とともにF級（-20℃以下）設備への建て替えが課題となっていた。清隆社長は、将来の経済成長を見通して芝浦の木造冷蔵倉庫設備を建て替える「冷蔵倉庫設備20か年計画」を構想し、その第1期工事として、1956（昭和31）年に資本金を1,800万円に増資。リ号倉庫を取り壊し跡地に当社初となる鉄筋コンクリート造りのA号冷蔵倉庫を建設した。

その後業容拡大を背景に、1963年には第2期工事を開始し、資本金を5,400万円に増資してB号冷蔵庫を建設。さらに1967年に資本金を6,480万円に増資し、

1968年には、第3期工事のC号冷蔵庫を完成させた。そして1976年には、本社施設のスクラップアンドビルドの区切りとなるD号冷蔵庫が完成した。こうして



本社冷蔵倉庫（1968年）

冷蔵倉庫設備20か年計画は達成され、戦前からの芝浦の木造冷蔵倉庫は、すべて近代的な冷蔵倉庫に生まれ変わった。

京浜地区への進出

そうしたなか、国民の生活水準の向上を背景に、冷蔵倉庫の公共性とその重要性が一層高まり、「冷蔵倉庫の団地化」も現実のものとなった。冷蔵倉庫業界では企業の共同出資による「東京団地冷蔵倉庫建物株式会社（現・東京団地冷蔵㈱）」が1967（昭和42）年、東京・大田区平和島に設立されると、1971年3月の同施設完成時には五十嵐冷蔵も借庫し、京浜工場を開設する（現・京浜第一物流センター）。これが当社の芝浦地区以外への初めての進出となった。



五十嵐サービスの荷役作業風景

さらに、東京港の大井ふ頭完成に伴い、水産会社6社、港運業者5社、冷蔵倉庫会社8社の出資による「東京水産ターミナル株式会社」が1972年に発足したが、1978年4月に第1期工事が完了すると、当社は6,370tを借庫し、大井工場（現・大井物流センター）として進出した。

五十嵐サービスの設立

冷蔵倉庫設備の収容能力が拡大するにつれて、荷役業務の強化は喫緊の課題となっていった。荷役作業の機械化、省力化が進み、荷役業務を自前で行うメリットから、1970（昭和45）年2月、当社出資のグループ会社として「五十嵐サービス株式会社」を設立（1985年6月、株式会社五冷サービスへ社名変更）した。顧客ニーズが多様化するにつれて取り扱う貨物が小口化し、入庫から出庫の回転が速くなっていくに従い、荷役業務を担う五十嵐サービスはこうした時代の変化に柔軟に対応していくこととなる。

また、1973年7月には、東京・大手町の経団連会館に冷蔵倉庫業者関連の38団体が全国から集まり、社団法人日本冷蔵倉庫協会の設立総会が開催された。清隆社長は業界の健全な発展と公共的使命に応えることを趣旨とした同協会の初代・副会長に就任した（東京冷蔵倉庫協会副会長も歴任）。

1983年

高付加価値化・多角化・情報化を目指した3つの経営方針

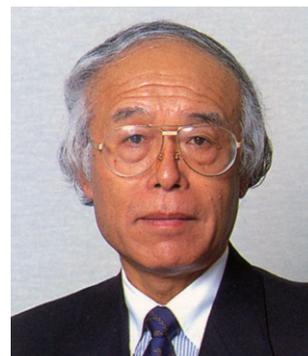
混迷の時代に五十嵐康之が3代目社長に就任

1979（昭和54）年に起きた「第2次石油ショック」は日本経済に深刻な打撃を与え、冷蔵倉庫業界の経営状態も悪化。当社冷蔵部門も1981年から3期にわたって売上・利益ともに低迷した。取り扱い品目をめぐる環境が変化している時期でもあり、すでに2代目清隆社長のころから、消費者向け畜産物の輸入が増加し始めていた。これに従って寄託貨物の小口化・多品種化が急速に進んでいくが、五十嵐康之が社長に就任した1983年は、この傾向がさらに拡大した時期だった。

康之社長による3つの経営方針

1983（昭和58）年8月、清隆社長の逝去を受けて、五十嵐康之が3代目社長に就任した。康之社長は、国内外の環境変化を踏まえた上で、就任後すぐに次の3つの経営方針を打ち出した。

- ①荷主ニーズに対応する流通加工・輸配送機能の充実に加え、流通



3代目社長五十嵐康之

に関する諸情報を付加する「総合低温物流ネットワーク」の構築。

- ②単一業種依存によるリスクを軽減するため、冷蔵倉庫業に加え、冷凍食品を中心とする食品部門の強化。さらには不動産部門の新設による経営多角化を推進。
- ③「情報化社会」を先取りしコンピュータ・システムの高度利用。

総合低温物流ネットワークの構築に関しては、大手荷主ならびにスーパーマーケット向け食品加工業者のニーズに対応し、主に輸入凍菜の包装・流通加工を業務とし、冷蔵部門と食品部を含めた物流機能の向上を目指し、1984年10月、「株式会社五冷パック」を設立した。

経営の多角化に関しては、食品部の取り扱い品目の多様化と取引先の拡大を推進。1984年8月、北海道標津町に水産加工工場の「株式会社五冷フーズ」を設立した。結果、1978年に24億円だった食品部の売上は、1983年50億円、1988年104億円……と5年ごとに倍増していくことになった。

また、1988年には、本社隣接地に五十嵐ビルディングを建設し、保守管理の関連会社として「株式会社五冷メンテナンス」を設立した。

情報化社会への対応に関しても康之社長は思い切った施策を推進した。当時の冷蔵倉庫業界では画期的なコンピュータ・システム（略称：INCOME）の導入によって、倉庫内スペースの有効活用、顧客への高度・迅速な情報サービスの提供などが可能となったばかりでなく、社内の事務処理の合理化も進展した。さらには、将来構想にあった大型冷蔵倉庫への対応も容易となった。



当時のコンピュータ室。オンラインシステム「INCOME」が開発され、本社と各物流センター間のデータ処理を一元化、顧客と直結した総合的な管理システムを構築した

1987年

さらなる物流拠点の拡大

収容能力の大幅な拡大

就任直後から康之社長は、立地条件の優れた地域での冷蔵倉庫の確保と収容能力拡大の必要性を痛感していた。1987（昭和62）年8月、東京団地冷蔵に隣接する場所に冷蔵倉庫（収容能力1万9,100t）を借庫し、京浜第二工場（現・京浜第二物流センター）として営業を開始。翌年11月には、川崎市が造成した東扇島地区に、食肉業者の物流合理化を目的とした冷蔵倉庫が日本食肉流通センターによって建設されたため、当社は1万4,000tを借庫して東扇島第二工場（現・東扇島第2物流センター）として営業を開始した。その結果、当社の収容能力は、東京水産ターミナルからの第3期借り増し分2,400tを合わせて、3万5,500tの増加となり、一挙に約7割増となった。

1991年には牛肉輸入枠が撤廃され完全自由化の時代を迎え、関税率も段階的に軽減されるなか、1990年

度に38万tだった輸入牛肉は2000年度には73万tへとほぼ倍増していくことになるが、収容力の大幅な増加が行われたのは、ちょうどその直前の時期であった。



上空からの川崎市東扇島（川崎市港湾局提供）



東扇島第一物流センター

大型冷蔵倉庫・東扇島第一物流センター

川崎市は、高度経済成長を支えてきた臨海部の重厚長大産業が石油ショック以降衰退しつつあるのを受け、新たに埋め立て整備された東扇島地区に一大物流拠点を整備。さらに横浜港でも国際物流拠点としての競争力を維持・強化するための整備が進んだ。

こうした環境変化を前に、康之社長はそれまでの借庫（賃貸）から脱却、大型冷蔵倉庫の自社建設を構想した。もともと冷蔵倉庫業の収益率は高いとは言えず、自社所有の方が有利であるうえ、戦略構想に適合した機能や構造を有する冷蔵倉庫を確保するには自社で建設の方がメリットが大きい。しかし、時はバブル経済の絶頂期。地価・建設費ともに極度に高騰しており、減価償却費や借入金の金利支払いなど長期にわたって重い負担を負うことになる。しかし、康之社長は「機会損失」を回避することを優先し、このタイミングでの着手となった。

1988（昭和63）年6月、川崎市港湾局から東扇島埋立地の冷蔵倉庫建設用地（11万8,200㎡）のうち、埠頭地区の1万㎡の分譲を受け、収容能力4万5,500tの冷蔵倉庫を建設することを決定。目的は、自ら策定した「3つの経営方針」のひとつである〈総合低温物流ネットワークの構築〉実現であった。

当社初となる自社所有による大型冷蔵倉庫は、1991（平成3）年9月に営業を開始した。それが東扇島第一物流センターである。

城南島物流センターの開設

東京の冷蔵倉庫業界は、都心の過密化と交通事情の悪化から新たな事業展開を図る協同組合「TOCP東京大井コールドプラザ」を、1989（平成元）年に設立した。同プラザは当社ほか都内の冷蔵倉庫会社16社によ

る共同冷蔵倉庫で、1994年3月、地上5階建て、収容能力9万5,000tと国内有数の規模を有する冷蔵倉庫が完成。当社はそのうち2区画を保有して城南島物流センターとしたのである。城南島物流センターでは、衛生面の向上を目指し、パレットをすべてプラスチック製とした。また、ホタテの輸出用にHACCP（衛生管理の国際的手法）承認を得て、高い衛生管理体制を維持している。

タイへの進出

——バンコック郊外での冷蔵倉庫事業開始

外食産業や量販店はアジア圏からエビやチキン、冷凍加工食品の輸入が増えていた。当社では冷蔵倉庫の拠点をアジアに設け、国内の拠点網とつなげていく構想を立て、1990（平成2）年、タイ国バンコックに合弁会社の「タイ・マックス・コールド・ストレージ（Thai Max Cold Storage Co., Ltd.）」を設立した。

そして1991年5月にバンコック郊外に5,000tの冷蔵倉庫が完成し、営業を開始した。営業開始後は、タイ国内における冷蔵倉庫への寄託貨物の集荷や従業員の指導育成など多くの苦労を重ねたが、新規顧客の開拓、旺盛なタイ国内需要等により、2～3年後には収



タイ・マックス・コールド・ストレージ設立に向けた合意書の調印



タイ・マックス・コールド・ストレージ第一工場

容能力が追いつかず、寄託貨物が通路まで塞がるほどになった。このため1998年には収容能力1万2,000 t

の第二冷蔵倉庫を新設。その後2012年には第三冷蔵倉庫を新設するなど順調な発展を続けている。

1997年

3PLサービスへの進化と深化

東扇島第一物流センターで3PLを開始

ファミリーレストランやファストフードなど、多店舗展開する外食チェーン産業は、1970～80年代にかけて大きな成長を遂げた。だが、1990年代には低価格での提供を前提としつつ、顧客層の求める「安心・安全」「美味しさ」を追求、企業間競争を激化させていた。そして各社とも在庫の効率化、物流の外部委託化などの合理化を推進していた。

外食チェーン産業を重要顧客のひとつとする当社として、こうした動きにどう対応していくべきか。康之社長が東扇島第一物流センター建設構想において実現しようとしたのが、まさにこの環境変化への対応であった。すなわち、保管中心のビジネスモデルから脱却し、新たな顧客ニーズに対応していくことを目指したのである。そこで考えられたのが、「商品の流れをその企業に代わって包括的に担う」ことを意味する3PL（サード・パーティー・ロジスティクス）の確立である。物流の外部委託化を進める顧客ニーズに対応して、「あらゆる食材・資材を一括して、定められた時間に顧客店舗に配送する」のである。

東扇島第一物流センターでは、マイクロ波解凍機を設置し、フローズンの荷物をチルドの状態出荷できるようにしたほか、加工場を2つ設け、そこでパッキング・ラベル貼り・サンプル詰めなどの態勢を整え、冷蔵貨物の保管から加工という一貫物流のニーズに対応。そして、収容能力の約4分の1に当たる1万1,160tを自動倉庫にした。1994（平成6）年12月には、コンピュータを高性能のIBM-AS/400に置き換えて情報インフラを整備。さらに、輸・配送機能を一元化して、3温度帯一括配送を可能にすべく車両の開発にも取り組んだ。こうして当社の3PLは、東扇島第一物流センターで最初の一步を踏み出した。

東扇島LSSで新サービスの開拓に取り組む

当社の3PLは、新業態確立の時を迎える。その原動力となったのは、1997（平成9）年10月に営業を開始した東扇島ロジスティクスサービスステーション（東扇島LSS）である。収容能力は超低温（-40～-55℃）1,450t、冷凍・冷蔵倉庫3万1,358t、普通倉庫625坪。自動倉庫は2万9,000トンで冷凍・冷蔵倉庫の9割近くを占めている。この東扇島LSSの稼働により、当社は少量多品種、3温度帯一括配送を24時間365日体制で実施することができるようになったのである。

また、東扇島LSS稼働に併せて「カスタマーズセンター」を設置した。単なる問い合わせ窓口ではなく、社内各部門のインターフェイスとなり、荷役担当はいつまでに荷揃えをすればよいか、運輸部にどうやって引き渡すか、配送はいつ動けばよいかなど、各部門に包括的な指示を出し、円滑な3PLを進めたのである。さらに、運輸部の事務所も東扇島LSSに移転し、車両も次第に充実させて、各店舗への直接配送のほか、センター前センター型配送業務（店舗向け貨物を在庫型センターに一時保管し必要に応じて各店舗に随時少量多頻度配送を行う方式）も受けられるようになった。

3PLを内陸へ展開

当初、東京地区を中心に開始した3温度帯一括配送



東扇島LSS

は、埼玉地区など内陸部にも配送店舗が広がって、新たな物流拠点が必要となった。そこで、東大宮バイパス

から程よい好立地であった上尾市に「上尾ロジスティクスサービスステーション」を建設し、1997（平成9）年に稼働した。冷蔵倉庫は、3,700t（うち、自動

倉庫2,700t）と収容能力は小型であるが、普通倉庫を併設し、内陸部へ3PLを展開する拠点となったのである。

2005年

食の信頼回復により業績V字回復

BSE、食品偽装、鳥インフルエンザの発生

1990年代に入り、日本経済はバブル崩壊によって低迷期に陥るが、冷蔵倉庫業界においては設備能力拡大の時流にあった。当社でも東扇島の相次ぐ大規模設備投資は、売上の増加したものの、損益的には厳しい状況に置かれていた。

試練はさらに続いた。2001（平成13）年以降、日本各地でBSE（牛海綿状脳症）が次々に発生。それに関連して、各地で牛肉偽装が発覚して、食の安心・安全に対する消費者の信頼が大きく損なわれた。2003年には、中国産冷凍ほうれん草から基準値を超える残留農薬が検出され、中国産食品への警戒感が強まった。

当社の冷蔵倉庫事業にとっても米国産牛肉は重要な品目であるが、2003年12月には、その国内でBSEが確認され、同国からの牛肉・牛肉製品の輸入が停止された。

また、1990年代から各国で頻発していた高病原性鳥インフルエンザが、2004年以降、東南アジア各国、そして中国で猛威を振るった。食品、とりわけ輸入食品を扱う業界や企業にとっては「危急存亡の危機」というべき事態であったが、当社は康之社長の下、食への信頼回復に向けて、課題を一つひとつ克服していった。

食品に対する消費者の不安に対応

まず、日本の水揚げ量の激減による食品部門の売上減に関しては、日本近海の水産品だけでなく世界各国から水産品を輸入することに加え、各種野菜など、より多様な品目へと取引範囲を拡大していった。その一方で、1984（昭和59）年の創業以来、当社食品部門を支えてきた五冷フーズは、業績不振もあり、2008年にその歴史を終えた。

農産品輸入に関しては、2003年から海外の工場や産地の視察頻度を高め、食の安心・安全確保に注力した。特に中国産に関しては、2006年以降、当社が直接輸入するよう改めた。2008年の中国産冷凍餃子事件以降は、中国現地生産工場への品質管理水準の指導・教育を強化。農園における農薬・堆肥などの使用履歴に関しても、トレース・バック・システムによる監視とともに自主検査を実施する体制を整えた。

また、冷蔵倉庫業界でもBSEで米国からの輸入が途絶して以降は、代替牛肉としてオーストラリア産で埋め合わせ、また、高病原性鳥インフルエンザでタイからの鶏肉が輸入できなくなってからはブラジル産でカバーするかたちをとった。

このような地道な取り組みを重ねた結果、当社の売

■ 興助の郷土への思いを伝える「五十嵐記念館」

創業者五十嵐興助は、故郷の新潟県柏崎市にある神社仏閣に対して数多くの寄進をしたほか、1940（昭和15）年には村人が困っていた地域の生活道路を新設（興助道路と名付けられた）。また、1949年には、柏崎港築港のための費用として当時の金額で400万円を寄付するなど多額の寄付を行った。

なかでも、小学2年生でやめることになった大久保尋常小学校（現在の大洲小学校）への思いは特別なものであった。1953年、大洲小学校創立80周年の年には図書館を寄贈。建物は同

校校舎の改築に伴って一度は取り壊しとなったが、興助の思いを永くこの地に残したいと、2000（平成12）年9月、当時の五十嵐康之社長ら遺族の協力によって再建され、現在「五十嵐記念館」として市民にも開放されている。



上高は、2004年に150億円台にまで落ち込んでいたものの、そこで底を打ち、翌2005年からV字回復へと向かった。

日高LSSの開設

主要顧客である外食チェーンの物流業務受託のさらなる展開を図るため、当社では、圏央道の狭山日高インター近く的好立地に、食品加工場を一体化させた低温物流施設を建設した。2008（平成20）年8月に完成し、日高ロジスティクスサービスステーションとして営業を開始した。収容能力1万5,250 t 冷凍冷蔵設備に1,270坪の食品加工場を併設し、各種温度帯やオペレーションに対応ができる流通型物流施設で、環境

負荷軽減と安全対策の観点から自然冷媒を採用した冷凍設備を導入し、ノンフロン化と高い省エネ効果を実現している。



日高LSS

2011年

震災からの早期復旧と新冷蔵倉庫の開設

東日本大震災で見せた社員一丸の精神

2011（平成23）年3月11日、わが国観測史上最大となるマグニチュード9.0の地震が発生する。東日本大震災である。死者行方不明者は1万8,400人を超え、建物被害は全壊半壊合わせて40万戸以上という、未曾有の大災害であった。

東京・晴海では最大1.5mの津波を記録し、液状化などの被害にも見舞われた。当社でも、人的被害は避けられたものの、城南島物流センターをはじめ湾岸の複数の事業所で液状化が発生したほか、各冷蔵倉庫で多数の荷物が落下するなどの被害が発生した。

康之社長は、発生後、直ちに東扇島に向かい被害状



東日本大震災により冷蔵倉庫内に散乱した貨物

況を確認。自動倉庫内のラックに多量の貨物が落下途中で引っかかっており、これを取り除くには高所作業を専門とする「鳶職」が必要と判断。都内で手配できず、急遽大阪から鳶職を呼び寄せた。また康之社長は、液状化被害が最も深刻だった城南島にも向かって被害状況を確認。現場で陣頭指揮を執り続け、その姿を見た社員たちも奮起。11日の夜から仮眠を取りながら、12日・13日も休日返上で復旧に向けた作業を行った。

また康之社長は、比較的被害の少なかった物流センターから先行して復旧させていく方針を打ち出し、10カ所の倉庫のうち、8カ所は一両日中に立て直すことができた。その業務再開に向けた迅速さは、業界でもトップクラスと評されるなど、社員の団結力の強さが示されたかたちとなった。入出庫に関しても、震災直後の道路状況に鑑み、渋滞を避けるために夜間および早朝にも対応し、倉庫を担当する社員たちは一丸となってこれに応えた。

東扇島に4番目の新冷蔵倉庫の開設

東京団地冷蔵では、冷蔵倉庫の老朽化から新たな整備事業が始まった。当社では、京浜第一物流センターの代替施設の必要性に迫られ、この対応策として、東

扇島にあった既存の普通倉庫を冷蔵倉庫に改装するという、業界内でも他に例を見ない計画に挑戦し、工期10カ月の短期間で2015（平成27）年3月に完成させた。東扇島第五物流センター（収容能力2万5,575t）

である。2018年3月には、東京団地冷蔵の建替えが完了し、京浜第一物流センターが再稼働したが、東扇島第五物流センターは、その後も重要な役割を果たしていく。

2020年

コロナ禍への対応と創立100周年

五十嵐隆晴が4代目社長に就任

中国の武漢市で原因不明のウイルス性肺炎が初めて確認され、やがて、感染は中国全土、さらには世界各国へと拡大していった。新型コロナウイルス感染症である。日本でも、2020（令和2）年1月16日、初の新型コロナウイルス陽性者が確認され、それ以降、国内での感染者数は拡大していった。



4代目社長五十嵐隆晴

そうした矢先の2020年1月18日、36年間の長きにわたり社長を務めた康之社長が逝去した。葬儀は1月31日に芝増上寺において社葬により執り行われ、多くの参列者が別れを惜しんだ。

4代目社長には、五十嵐隆晴が就任。隆晴新社長は、未知の感染症の世界的流行という困難な状況下で、新社長としての指揮を執ることになった。

新型コロナワクチンの職域接種を実施

荷主様から大切な荷物をお預かりする当社としては、お客さまに大きなご迷惑をおかけするわけには行かない。隆晴社長は、矢継ぎ早に新型コロナ対策を打ち出した。

現場以外の対応可能な部署については、日常業務をいち早くリモートワークに切り替えて対応。そして、全社員に対して毎日の検温を、管理職以上に対しては自部署の社員に関する体調管理表への記入を義務付けた。家族など身近な人に濃厚接触者がいるケースも含め、

状況を的確に把握することに努め、現場での感染拡大を防ぐため、自宅待機を命じるなどの措置も適宜行った。また、抗原検査キットを各センターに常備して、速やかな検査を徹底した。

また、特筆すべきは、中小企業としては早い段階での新型コロナワクチンの「職域接種」の実施である。全国的にワクチン不足が懸念される状況下でありながらも自社グループの社員とその家族、さらには同業各社を対象に、2021（令和3）年7月からの第1・2回目接種は延べ1,957名、2022年3月の3回目接種では695名に接種を行ったのである。

こうした迅速な対応により、陽性者が確認されたこ



新型コロナワクチンの職域接種を実施

とはあったものの、大規模なクラスターを発生させて業務を止めるような事態もなく、社会インフラを担う事業者としての責務を果たした。

創立100周年と次世代へつなぐ価値観

2022（令和4）年4月14日、当社は創立100年を迎えた。創業者・與助の時代から現在に至るまで、幾多の災害、戦争、経済危機等の困難に直面してきたが、どのような時代にあっても、食生活を支え社会に貢献する使命感を絶やすことなく、一致団結の気風を持って乗り越えてきた。創業以来100年間を通じて築かれ受け継がれてきた、事業活動を通じて社会に貢献するという価値観を次世代へつなぐべく、当社は新たな一歩を力強く踏み出したのである。

現 役 員



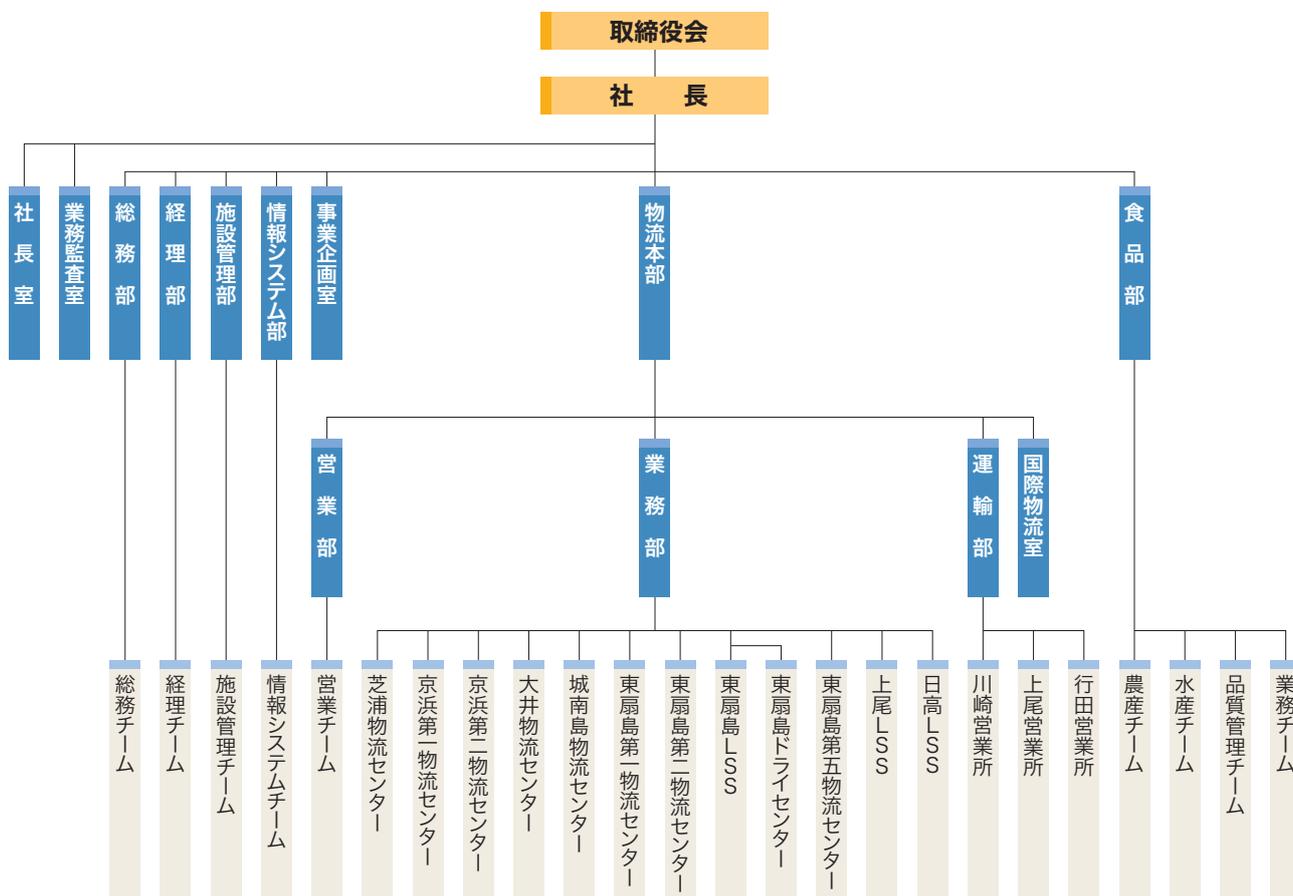
相談役
五十嵐 健二



顧問
片岡 齊

- | | | | | | | |
|------|----------------|-----------------|-------------------|----------------|---------------|--|
| [前列] | 常務取締役
橋詰 真義 | 専務取締役
五十嵐 将之 | 代表取締役社長
五十嵐 隆晴 | 専務取締役
吉田 裕彦 | 常務取締役
増田 隆 | |
| [後列] | 取締役
山岸 誠司 | 取締役
落合 浩 | 取締役
五十嵐 隆敏 | 取締役
相木 久幸 | 監査役
河野 勇次 | |

組 織 図



部署紹介

2022(令和4)年、創立100周年を迎えた五十嵐冷蔵株式会社。

当社で働く人たちはどういう人たちなのだろう。どのような気持ちで働いているのだろう。

- 部署や事業所ごとに、①職場の業務内容 ②職場の雰囲気 ③職場の自慢できる点
④今後に向けた抱負・目標 ⑤所属長から一言、を尋ねてみました。



物流本部・業務部

- ①全事業所業務の適正な運営管理および社員教育と指導。また、最適な人員配置と物流業務の効率化推進に努めています。
- ②貨物にやさしく、自分に厳しく、風通しの良い職場です。
- ③ベテラン社員に業務部初の女性管理職社員、加えて事業所所長を勤めた社員に、関連会社の五冷サービスへ役員として出向している社員と、物流の知識と経験豊富な社員が集った職場になっています。
- ④全事業所業務の問題解決、改善等のサポートに力を注ぎ、さらなる五十嵐冷蔵の発展に努めて行きます。
- ⑤多数の社員を擁する組織ですので、迅速な判断と的確な指示をモットーに明確に方針を示すことを心掛けています。(落合 浩)



物流本部・営業部

- ①五十嵐冷蔵11事業所の稼働・売上管理および顧客対応、新規事業の開発が主な業務ですが、事業所とお客さまとの信頼関係を高めることが大切な仕事です。②小所帯ながら、いつも賑やかです。社内のDX化が進む中、ベテラン社員が若手社員に教えてもらっています。③個性的なメンバーがお互いに不足を補いながら目標を達成するよう努力しています。④荷主さまに「五十嵐冷蔵に預けて良かった。」と思って頂ける企業にしたいと思っています。加えて社員の方々に「五十嵐冷蔵に勤めて良かった。」と思って頂ける企業にしたいと思っています。⑤先人の方々の努力によって、業界でも広く認められている五十嵐冷蔵となりました。これからも皆さんの力を集結して、より良い五十嵐冷蔵にしていきたいと思います!(佐藤 功)



芝浦物流センター

- ①取扱貨物の大半は外国から輸入される畜産物であり、特にチルド貨物の取り扱いが多いセンターです。
- ②一人ひとりが責任感を持って、日々の業務に向かっています。
- ③当社で最も歴史のある倉庫として、芝浦地区のランドマークとして知られています。
- ④先輩方が築いてくれた歴史を受け継ぎつつ、新たなシステム等を取り入れた円滑な物流を目指して邁進していきます。
- ⑤歴史を活かした最善のサービスが提供できるよう所員一同で頑張っています。(荒砂光弘)

所在地	〒108-8550 東京都港区芝浦2-10-5
収容能力	25,270t
営業開始	1922年4月



京浜第一物流センター

- ①日本の食を支えているお客さまの大切な商品である、国内外の農畜産物を取り扱っています。
- ②皆、明るく穏やか。業務以外でも談笑しコミュニケーションを取ることで、業務の円滑化に生かしています。時には激しい意見交換も……。
- ③建物が新しく綺麗です。現場は特に若手、女性が活躍しています。
- ④今以上に全員が前向きに効率よく仕事ができるよう、気持ちを合わせて行きたい。綺麗な職場をこれからも大切に使い続けます。
- ⑤事務員、検数員、フォークマンの各々が自覚と責任を持って業務に就いてくれる、そんなみんなと101年目の一歩を!(小倉薫雄)

所在地	〒143-0006 大田区平和島6-2-1
収容能力	18,917t
営業開始	1971年4月(2018年3月リニューアル)

①職場の業務内容 ②職場の雰囲気 ③職場の自慢できる点 ④今後に向けた抱負・目標 ⑤所属長からひと言(括弧内は所属長氏名)



京浜第二物流センター

- ①外貨畜産原料貨物（豚・鶏）を中心に、社内でも上位の入出庫トン数を取り扱うセンターです。
- ②構内が狭いことやトラックの出入りが多いことから忙しい雰囲気もありますが、業務内容はシンプルなので落ち着いて仕事に取り組んでいます。
- ③築年数の古いセンターですが、普段の清掃や設備の修繕をこまめに行い大切に使用しています。
- ④正確・丁寧な仕事を行い、食品流通の始点となる原料商品の流通を支え、お客さまの信頼に応えています。
- ⑤「美味しく、美味しく、幸せ気分爽快」。次の100年も「デリシャス、ギリシャス、ハッピー、ターン」(佐藤孝彦)

所在地	〒143-0006 東京都大田区平和島6-4-15
収容能力	26,204t
営業開始	1987年8月



大井物流センター

- ①お客さまからご依頼を頂いた貨物の入出庫や在庫管理作業などです。
- ②分からないことも、先輩、上司にすぐ質問でき、事務所、現場ともに仲が良く、和気あいあいとした職場です。
- ③仕事は真面目にきっちり行いつつ、時には仕事以外の話に花を咲かせるなど仲が良いところです。
- ④これからも、お客さまが安心して大井センターに貨物を預けていただけるように、一致団結して頑張ります。
- ⑤Happy 100th anniversary! 先人たちが築きあげてきた五十嵐冷蔵で働いているということに誇りを感じています。長い年月で育んできた信頼という資産を皆さんと共に守り、未来に向かって歩んでゆきましょう! (梶田春夫)

所在地	〒143-0001 東京都大田区東海5-3-4
収容能力	14,812t
営業開始	1978年4月



城南島物流センター

- ①国内外貨物の冷凍冷蔵保管管理および入出庫業務に加えて、一部のお客さまの物流センターとしての業務も行っております。
- ②気軽に上司や同僚に相談できる働きやすい職場です。協調性あふれる心地良い雰囲気ですが、仕事に厳しく活気のあるセンターでもあります。
- ③若手からベテランまでポジションや所属などにかかわらず分け隔てなく協力し、切磋琢磨しながら業務に取り組んでいます。
- ④城南島センターとしても100周年を迎える事が出来るように頑張ります。
- ⑤先人達が築いてきた100年の歴史を、新たな100年さらにその先へと続いていくよう頑張っていきたいと思います。(横井淳一)

所在地	〒143-0002 東京都大田区城南島5-1-1
収容能力	20,578t
営業開始	1994年4月



東扇島第一物流センター

- ①冷凍畜産物、冷凍食品を中心に、商品管理、解凍業務、付帯作業、ピッキング業務を行っています。
- ②若手が多く現場、事務所ともに明るい雰囲気です。
- ③多種多様な業務、多品種多品目構成の荷物に対し、ベテランと若手が一体となって工夫し、365日の運営に携わっています。
- ④歴史を受け継ぎつつ、若手が中心となりDX化等（現代社会に適応していく事）を進めていくことが大事と考えています。
- ⑤100年の歴史ある企業としての仕事に誇りを持ち、さらに100年、200年先の礎を自分達が築いていきます。(齊藤 薫)

所在地	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島30-2
収容能力	45,547t
営業開始	1991年9月



東扇島第二物流センター

①大手外食チェーンや量販店向けの畜肉製品を中心に取り扱い、納品先指定のカゴ車への荷揃えや店舗別ピッキングも行うなど、食物流通の一大拠点です。②各世代の社員の価値観を尊重し連携出来る思いやりのある職場です。③365日24時間休むことなく、一致団結してローテーション勤務を行っているチームワークと、多忙な業務のなかでも、長年にわたり築かれたメンバー同士の絆です。④「時代の変化を捉え、前向きな対応を」をモットーにどうすれば出来るかを考え、常にフレキシブルな対応を心掛けます。⑤先輩方が幾多の試練を乗り越えた上で到達した100周年。次の100年に向け引き続きワンチームで共に進んで行きましょう！（天野裕成）

所在地	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島24
収容能力	23,647t
営業開始	1988年11月



東扇島ロジスティクスサービスステーション

①お客さまの商品のお預かり（入出庫・保管・付帯作業）、店舗向けピッキング作業・配送を行っています。②上司、先輩、後輩の区別なく自分の意見が言える、聞いてくれる。コミュニケーションがとれる職場環境です。③指導員制度があり、入社したての社員にもしっかりと丁寧に指導しています。悩み事なども気軽に相談でき、従業員が働きやすい環境づくりを考えています。④今まで築き上げた先輩方の功績を守り、新たな世代へしっかりと受け継いでいきます。⑤出会い、縁に感謝。（西川英児）

所在地	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島17-8
収容能力	32,816t
営業開始	1997年10月



東扇島第五物流センター

①輸入される冷凍野菜や冷凍畜産物、国内貨物では冷凍食品等の搬入出時の対査確認業務を行っています。②現場と事務所のコミュニケーションがよく取れていて、ジェネレーションギャップを感じる事が少ない明るい職場です。③普通倉庫を冷凍・冷蔵倉庫へ大改築した倉庫で密閉性が高く、陽圧装置もあることで年間を通して一定温度が保たれます。④お客さまからの要望に対して、センター所員一丸となって検討し対応させて頂き、お客さまから信頼されるセンターを目指します。⑤100年という偉大な歴史を繋いでこられた諸先輩方からのたすきを次世代へ引継ぎ、五十嵐冷蔵のさらなる発展に向けて頑張ります。（小川信悟）

所在地	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島29-3
収容能力	25,575t
営業開始	2015年3月



上尾ロジスティクスサービスステーション

①3温度帯の製品などを預かり、コース別や店別にピッキングするのが日々の業務です。②少人数なのでコミュニケーションも取りやすく、ドライバーとの距離感も近い、和気あいあいとしたセンターです。③検数から倉庫まで、オールマイティにこなせる人材が揃っています。④当センターは地場のお客さまも多く、お客さまに寄り添ったきめ細かなサービスが提供出来るよう心がけていきたいと思っています。⑤今年の3月に所長に就任して、100周年という節目の年を迎えられることを、大変嬉しく思っています。（小川一茂）

所在地	〒362-0021 埼玉県上尾市大字原市3043-2
収容能力	3,711t
営業開始	1997年8月

①職場の業務内容 ②職場の雰囲気 ③職場の自慢できる点 ④今後に向けた抱負・目標 ⑤所属長からひと言(括弧内は所属長氏名)



日高ロジスティクスサービス ステーション

- ①IHI WMS（倉庫管理システム）による冷凍・冷蔵・常温商品（貨物）の保管管理業務を行っています。
- ②スタッフ全員が誰とでも気兼ねなく会話が出来る、どんな些細なことでも相談し合える明るい雰囲気の職場です。
- ③全員一丸となって業務に突き進むことが出来る精鋭集団です。
- ④現状に慢心せず、常に新しいお客さまを視野に入れつつ、既存の荷主さまとの永いお取引を目指します。
- ⑤夢なき者に理想なし、理想なき者に計画なし、計画なき者に実行なし、実行なき者に成功なし。故に、夢なき者に成功なし。頑張りましょう！（徳留教雄）

所在地	〒350-1222 埼玉県日高市大字大谷沢682-43
収容能力	15,835t
営業開始	2008年8月



食品部・事業企画室

- ①食品のおいしさをつなぐ仕事です。農水産品の輸出入および販売、安定供給体制の提案、ニーズに合わせた加工品提案などを行っています。
- ②和気あいあいと仕事をするなかで、時には緊張感を持って真剣に。メリハリがあり、自由に挑戦できる職場です。
- ③各自が自立してプロ意識が強く、互いを尊重しているところ。
- ④食品売買だけでなく、お客さま起点の食品流通に関する問題解決を提案できるようにしたいと考えています。
- ⑤お取引先さま、社員の皆様のおかげで100周年。次の100年も一緒に創っていきましょう。（五十嵐隆敏）



運輸(川崎営業所)



運輸(川崎毛玉)



運輸(川崎共配)



運輸(上尾営業所)



運輸(行田営業所)

運輸部

- ①主に当社在庫荷主様よりご依頼を頂き、全国への配送手配や関東首都圏の自車便160コースの運行管理を行っています。
- ②3営業所あわせて130名の大所帯ですが、チームワーク良く常に明るく前向きな職場です。
- ③イレギュラー対応が多いなか、24時間365日体制で日々運行管理業務を行っています。
- ④『50マーク=安心・安全』と思って頂けるよう、常にお客さま目線より良いサービスを提供していきたいと思ひます。
- ⑤100周年を築きあげて頂いた諸先輩の皆さまに感謝致します。運輸部も更なるステージに向け邁進して参ります！（山崎省吾）



総務部・業務監査室

- ①人事・総務事項の全般、社内コミュニケーションと業務円滑化の元締めです。
- ②社内打ち合わせや照会対応で常に賑やか、会話と笑顔の絶えない職場です。
- ③新入社員から大ベテランまで幅広い年代の部員構成ながら、心の距離が近いことです。
- ④「アンテナは高く、頭は低く、心は広く」を信条に、社内外の課題にプロアクティブに対応します。
- ⑤100年の歴史を築いて頂いた皆さまに感謝！五十嵐冷蔵の未来を共に築きましょう！（山岸誠司）



経理部

- ①経理・財務・会計全般、会社のお金の流れを把握・管理します。
- ②仕事に関しては、それぞれが意見を持っており、それを言い合える風通しの良さがあります。
- ③コツコツと地道に積み重ねていく業務ですが、経営の要である「資金の管理」を行っています。
- ④一つひとつの確認を怠らず、社内コミュニケーションを図りつつ業務を進め、一方でDX等の情報を取り入れながら、社内外の諸問題に対応していきます。
- ⑤100年の歴史を礎に、五十嵐冷蔵の一段の飛躍を計数面で支えて行きます。（増田 隆）



施設管理部

- ①建物・冷却設備・電気設備等の修繕および保守保全に加えて、故障や不具合への緊急対応を自ら行います。
- ②専門知識と技巧を駆使して効率よく業務を行い、情報共有や関係各部署との連携、部内の会話も多い風通しの良い職場です。
- ③重要な設備更新・保守保全を担い、専門知識と見識、技巧・技術が不可欠なプロ集団です。
- ④SDGsへの取り組み。省エネ化と再生可能エネルギー源による電力への移行が課題です。
- ⑤新センター設立や海外事業案件等と重要案件が目白押しで、ますます仕事を楽しみます。（落合 浩）



情報システム部

- ①情報システムの運用・管理・企画全般。当社のICTを支える縁の下の力持ちです。
- ②毎日、各部署とのコミュニケーションが絶えない社内のサポート的存在として、イキイキと活動しています。
- ③各部署との接点が多い職場であり、社員との距離が非常に近いことです。
- ④情報システムを通じて利益に貢献し、社内をサポートして参ります。
- ⑤おかげさまで100周年を迎えありがとうございます。次なる100年、小さなイノベーションを積み重ね、さらに“強みのある”会社にして行きましょう。（相木久幸）

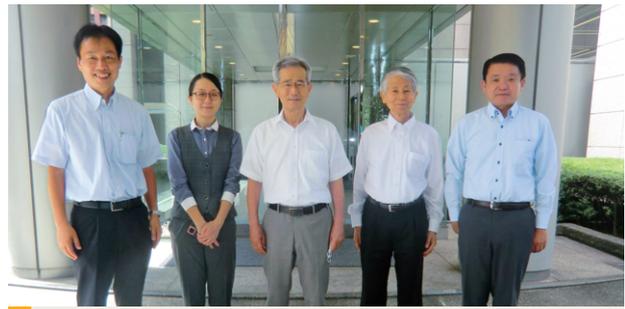
関連会社紹介



株式会社五冷サービス

- ①親会社の五十嵐冷蔵より冷凍冷蔵貨物運搬業務を請負い、フォークリフトを使用して、冷凍冷蔵商品の倉庫管理を行っています。
- ②五十嵐冷蔵の検数員とコミュニケーションをとりながらチカラを合わせて業務を行っているため、明るい職場となっています。
- ③フォークリフトの運転スキルは自他共に認める程、ハイレベルな社員が多いことです。
- ④冷凍冷蔵商品を実際に動かす業務にて、五十嵐冷蔵と一体となってお客さまの期待に応えられるよう、よりレベルの高いサービスの提供を行って参ります。
- ⑤時代に即した多様な課題があるなか、全員で解決へ向け取り組み、次世代へ繋ぐことを心掛けていきます。(宗像哲也)

所在地 〒108-0023 東京都港区芝浦2-10-5



株式会社五冷メンテナンス

- ①主に五十嵐冷蔵グループのオフィスビルやマンションの不動産賃貸管理事業を管轄しています。五十嵐ビルディングの賃貸管理は、主力事業として、安定運営と収益の最大化を目指しています。
- ②5名体制のアットホームで風通しの良い職場となっています。
- ③スタッフ全員が担当業務の専門職経験者です。
- ④管理物件の多くは経年劣化も進んでいるため、設備改修やリフォーム工事を計画的に進め資産価値の維持向上に努めていきます。
- ⑤五十嵐冷蔵グループの不動産専門家集団として賃貸管理だけでなく、不動産有効活用や投資事業等にも貢献していきたいと考えています。(小林敏朗)

所在地 〒108-0023 東京都港区芝浦2-10-5



日本果実加工株式会社

- ①国産の白桃を中心とした果実の搾汁や果汁のブレンド等、多種に渡る業務用果汁を製造・販売しています。
- ②各部門が連携・フォローし合う、チームワークの良い活気のある会社です。
- ③多様な種類の果汁を機動的に提供する事が可能です。また用途別に加工を施すことで、より付加価値の高い果汁製品を提供しています。
- ④あらゆる果汁・果実を扱ってきた経験や製造体制を活かし、「果実屋」として新たな製品を提案して参ります。
- ⑤弊社は2022年12月に創業50周年を迎えます。お客さまや社会に「新しい価値と感動」をお届けしていく事を使命とし、さらなる努力と挑戦を続けて参ります。(杉山順一朗)

所在地 〒111-0051 東京都台東区蔵前3-1-10



タイ・マックス・コールドストレージ株式会社 (THAI MAX COLD STORAGE CO., LTD.)

- ①タイにおける冷凍・冷蔵保管及び運送業務を行っています。
- ②“微笑みの国タイ”らしく、穏やかで笑顔溢れる職場です。
- ③チームワークの良さと日本で技能実習を積んだ経験豊富な人材が多数いること。
- ④“お客さまから選ばれ続ける会社”を目指してさらなる品質の向上に努めて参ります。
- ⑤1990年の設立以来、30年以上にわたりタイの皆さまの『食のインフラ』を支えて参りました。これからもお客さまが満足される価値あるサービスを提供する事でタイの社会に貢献し、共に成長していきたいと思っております。(清水寛之)

食生活をより豊かに、世代をつなぎ支える



五十嵐冷蔵株式会社

五十嵐冷蔵創立100周年記念誌

コレイ

50の100年

2022年10月発行 非売品

発行：五十嵐冷蔵株式会社
〒108-8550 東京都港区芝浦2-10-5

編集・制作：株式会社出版文化社
東京・日本橋茅場町 大阪・本町 名古屋・金山

©2022 IGARASHI REIZO CO.,LTD. All rights reserved.
Printed in Japan