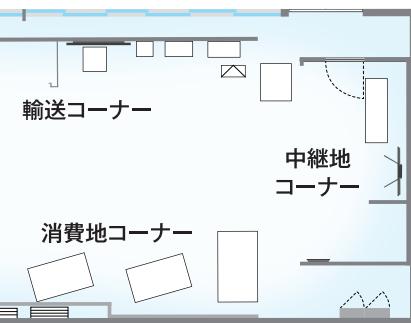


# 低温事業本部

3つの  
ビジネスユニット



ダイキン低温事業の歴史、現在、未来がここに。コールドチェーン全体を支える中低温機器・技術を、映像やパネルを交えてダイナミックに展示しています。

## 中継地

おいしさを作り  
あんしんを守る

## 消費地

おいしさ・  
あんしんを届ける

- 食品工場
- 冷凍冷蔵倉庫

- スーパー
- コンビニ



## 鮮度を 保持

## ダイキンの 低温事業が 目指す姿

## 地球に やさしい

## 食の 安心・安全

## 低温ショールーム

*Cool  
Messe*  
クールメッセ

## ダイキン工業株式会社

### 低温事業本部

〒530-8323 大阪市北区中崎西二丁目4番12号 梅田センタービル  
TEL:06-6373-4280

SPF21360(21.10.010)TP.TP.TP

**DAIKIN**



### 交通アクセス

#### 電車でお越しの場合

南海本線石津川駅下車。駅前からタクシーで約5分  
(駅からバスは出ていません)

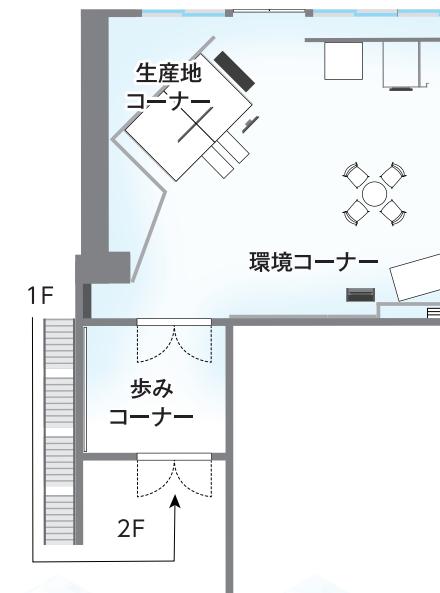
#### 車でお越しの場合

『大阪方面から』…阪神高速湾岸線 出島出口を降り、  
石津西町交差点を右折し西へ約3km  
『関西空港方面から』…阪神高速湾岸線 石津出口を降り、  
最初の信号を左折し西へ約3km

所在地…〒592-8331 大阪府堺市西区築港新町3-12  
堺製作所 臨海工場 1号工場内 2階

- ショールーム見学方法：事前申込制です。
- 見学ご希望の方は、お近くのダイキンの営業担当へご連絡ください。
- ショールーム全般に関するお問い合わせは、ダイキン工業 低温事業本部までご連絡ください。

# 低温事業本部初の 3ビジネスユニット 横断型ショールーム



## 生産地

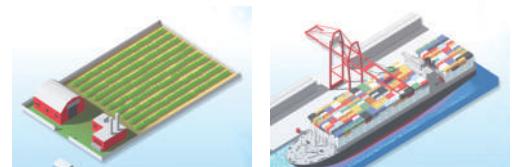
おいしさを育む

- ビニールハウス

## 輸送

おいしさを逃がさない

- コンテナ船
- 旅客船



# コールドチェーンが求める温湿度環境を、地球環境を守りながらお届けします。



生産地

おいしさを育む

作物ごと、シーズンごとに  
ベストな環境をつくりだし、  
収量アップと品質アップに貢献。

農業の理想を叶える  
ダイキンの温度管理って?



輸送

おいしさを逃がさない

揺れや塩害が過酷な環境でも  
安定した温度管理を提供する。  
長時間の輸送でも  
**食品の品質・鮮度を守り続ける、  
ダイキンが誇る技術って?**



中継地

おいしさを作り  
あんしんを守る

運ばれた食品を加工・保管するためには、  
保管品の品質を常にキープし、  
加工業者にとってもつらくない空間を  
つくることが重要。  
そんな**環境要求に応える  
ダイキンの技術って?**



消費地

おいしさ・  
あんしんを届ける

これからの店舗の理想。それは、  
買い物客の購買意欲をアップ  
するようなおいしさを演出し、  
そして環境にもやさしい空間であること。  
**両方を高いレベルで実現する  
ダイキンの冷凍機器って?**



生産地から消費地へ、鮮度や品質をどのように保ち、届けられているのか？各展示の中には、そのこたえがある。