



株式会社ヤマト

身近な環境づくりから、
産業空間の幅広い分野まで
環境技術で社会へ貢献



前橋市

住所 前橋市古市町118
TEL 027-290-1800
Mail yamato@yamato-se.co.jp
URL https://www.yamato-se.co.jp/
代表者 町田 豊
設立 1946年7月12日
資本金 5,000,000千円
従業員 1,103人(連結)

WEBサイト



企業紹介

気候変動、限りある天然資源の枯渇など、時代は地球にやさしい建築や設備を求めています。

当社では、オフィス・庁舎・店舗・病院など、身近な環境づくりから、プラントなど産業空間の幅広い分野まで、最適なお提案・設計・施工・メンテナンス・資産管理でお客様のニーズにお応えします。

当社のフィールドは建築関連施設、環境関連施設、食品流通関連施設と幅広く、人と地球にやさしい環境技術で社会へ貢献します。

経緯・背景

日本国内における食品ロス量は、年間約500万トンにのぼります。当社では食品ロス削減と環境負荷低減の観点から、規制強化されている冷媒フロンを使用しない高鮮度冷蔵技術を提案しています。



高鮮度冷蔵システム 鮮度保持で食品ロス削減、 ノンフロン化に対応

具体的な取組・成果

野菜、果物等、青果物の鮮度保持には、安定した低温高湿度環境で貯蔵することが重要とされています。しかし、一般的な直膨式を採用した貯蔵用冷蔵庫では、主に霜取運転などの影響により、青果物の鮮度保持に必要な安定した低温高湿度環境を長期間維持することが困難です。

当社高鮮度冷蔵システムは、ブライン（不凍液）を冷媒に採用し、独自の運転制御で、安定した温湿度環境を実現します。これにより、野菜の長期間保存や鮮度低下による廃棄が減少し、農業生産者様や農産物加工事業者様の生産性向上に大きく貢献することが期待できます。

また当社高鮮度冷蔵システムは野菜の高鮮度保持に加え、ノンフロン化にも対応し、フロンガスの排出抑制、食品ロス削減等、SDGsの実践に大きく貢献する技術です。



採用実績 (株)スギヤマ日高工場様

当社の高鮮度冷蔵システムは、令和2年度の公益社団法人日本冷凍空調学会において食品冷蔵分野における新技術として高い評価を受け、「技術賞」を受賞いたしました。



葉菜類 キャベツ【保管期間2ヶ月間】
＜直膨式採用冷蔵庫＞ ＜高鮮度冷蔵システム＞



根菜類 ニンジン【保管期間3ヶ月間】
＜直膨式採用冷蔵庫＞ ＜高鮮度冷蔵システム＞

保管実績(当社調べ)

当社にとってのSDGsビジョン

私たちは「建設プロダクト」というコンセプトを合言葉に、お客様価値の高い「モノ」と「サービス」を提供し、社会的課題の解決や気候変動などの地球環境問題への取組を通じて持続可能な地域社会づくりの実現に貢献いたします。

今後の展望と求めるパートナー像

当社の存在意義は、エッセンシャル企業として地域社会の課題を解決することと考えています。技術力を様々な環境に生かし、産業と雇用を取引先のみならずと育ててまいります。