

各 位

2021年9月27日
SBIトレーサビリティ株式会社

DENBA JAPAN 株式会社との業務提携に関する基本合意書締結のお知らせ

～ブロックチェーン基盤を活用したトレーサビリティ・サービスと次世代コールドチェーンの連携で国内外へ鮮度保持した生鮮食品を安心・安全に届けるプラットフォーム構築を目指します～

このたび、SBIトレーサビリティ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：輪島 智仁、以下、「当社」）とDENBA JAPAN株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：後藤 錦隆、以下「DENBA」）は、食品の国内流通、輸出入に関する業務等における包括的な業務提携に関する基本合意書を締結いたしましたのでお知らせいたします。

今後はまず当社のブロックチェーン基盤の「Corda（コルダ）」を活用したトレーサビリティ・サービス「SHIMENAWA」と、DENBA+システムを活用した次世代コールドチェーンの連携を準備し、国内向けや中国、ベトナムなどの海外向けの取組みで鮮度保持した生鮮食品を安心・安全に届けるプラットフォーム構築を目指します。

【次世代コールドチェーンについて】

生鮮食品の劣化を抑制し、鮮度を維持したまま保管・輸送できることから注目されている新しい物流手法です。この手法により、国産品の世界販路の拡大に期待が持てます。また、食材を無駄にしないことからフードロスを解消し、積載効率向上及びモーダルシフトに伴うCO2削減を実現する環境にも優しい物流のスキームです。

【DENBA +システムについて】

DENBAの独自特許技術により、水を共振させ水分子を活性化させる技術を活かした、食品の鮮度保持システムです。生鮮食品をマイナス温度帯で不冷凍保存することを可能にし、チルド保管の温度帯を下げ、通常のチルド環境よりも菌の増殖を抑えて保管することもできます。また、製品を既存の冷蔵設備に後付けが可能で、冷蔵庫だけでなく、プレハブ庫、トラック、リーファコンテナ等、食品流通の様々な現場で活用頂くことが出来ます。DENBA+には食品鮮度維持の他、以下のような特長があります。

- ・フードロス削減：的確な保存法により食材を無駄にしない環境を作ります
- ・高品質冷凍・解凍：食品の細胞を壊すことなく凍結と解凍ができる環境を作ります

【SHIMENAWAについて】

日本には古来より、神の領域と現世を分け隔てる『結界』として、不純なものが入るのを防ぐ役目を担う"しめ縄"という、とても縁起のよい縄があります。

そこでわたしたちのブロックチェーン^(注)を活用したサービスは、この"しめ縄"と同じように情報の改ざん（不純なものが入るの）を防ぎ、常に真の情報をお届けする大切な役目を担いたいという想いを込め、サービス名称を「SHIMENAWA」と命名したものです。

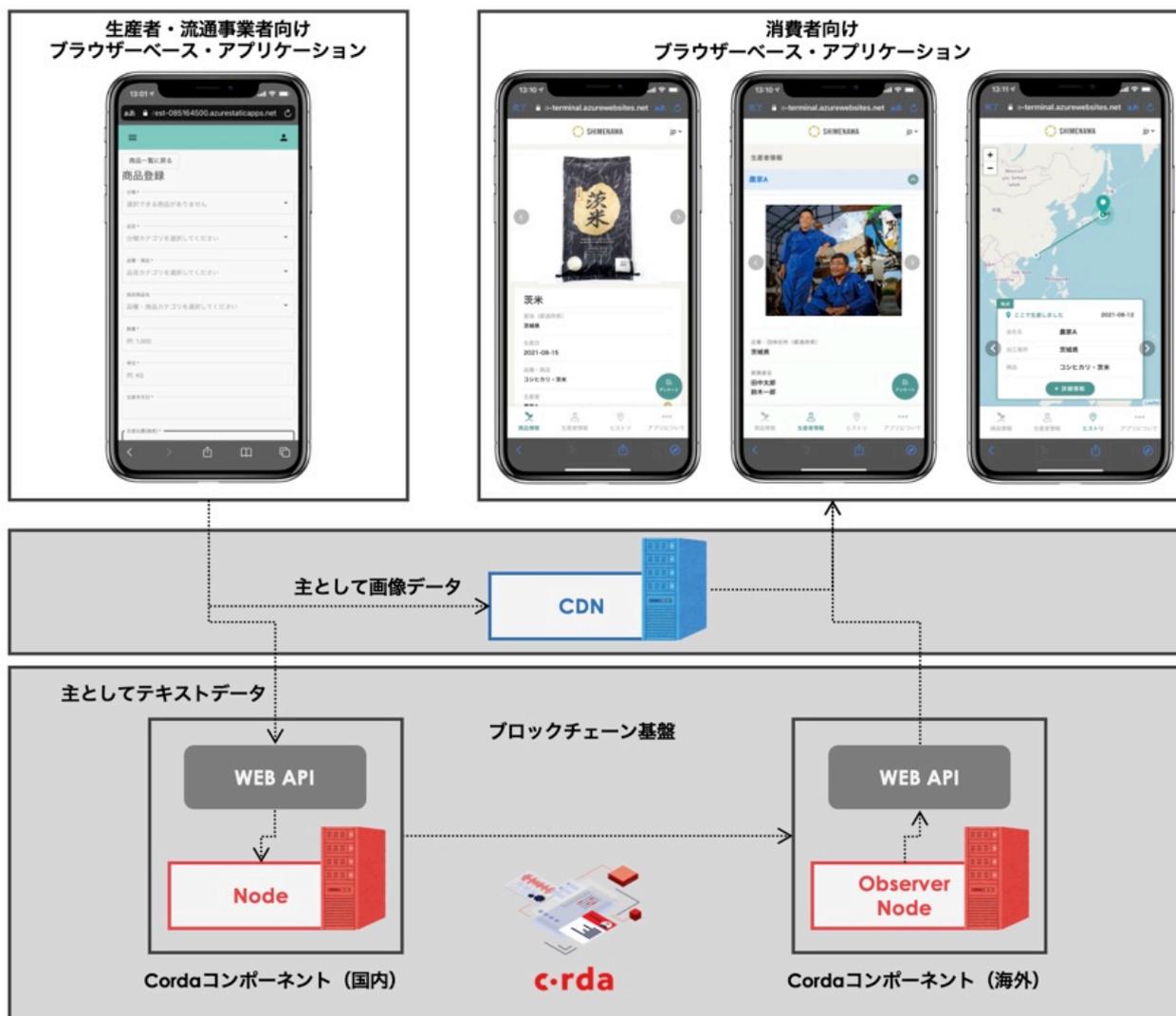
SHIMENAWA では取引情報や商品ブランドの信頼性をより高める価値をご提供することで、みなさまの豊かな消費生活を支えていくことを目指していきます。

(注) ブロックチェーンとは、電子署名とハッシュポイントという耐改ざん性のあるデータ構造を利用し、データの変更履歴をネットワーク上で共有することで、価値の保存を可能とした技術をいいます。

■SHIMENAWA ロゴ



【SHIMENAWAサービスのシステム概要】



【会社概要】

名称	SBI Traceability 株式会社
ロゴ	
所在地	東京都港区六本木一丁目 6 番 1 号 泉ガーデンタワー 17 階
代表者	代表取締役 輪島 智仁
事業内容	ブロックチェーンを活用したトレーサビリティ・サービスの提供など
URL	https://www.sbitraceability.co.jp

名称	DENBA JAPAN 株式会社
ロゴ	
所在地	東京都千代田区神田錦町 3-15-6 名鉄不動産竹橋ビル
代表者	代表取締役 後藤 錦隆
事業内容	空間電位発生装置「DENBA+」及びその技術を使った冷蔵庫、コンテナ、フライヤー、健康機器等の製造販売。食品の販売、及び輸出入。スマートコールドチェーンシステム、及びIoTプラットフォーム等のサービス開発・提供
URL	https://www.denba.co.jp/

以上

本プレスリリースに関するお問い合わせ先：

SBI ホールディングス株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 03-6229-0126