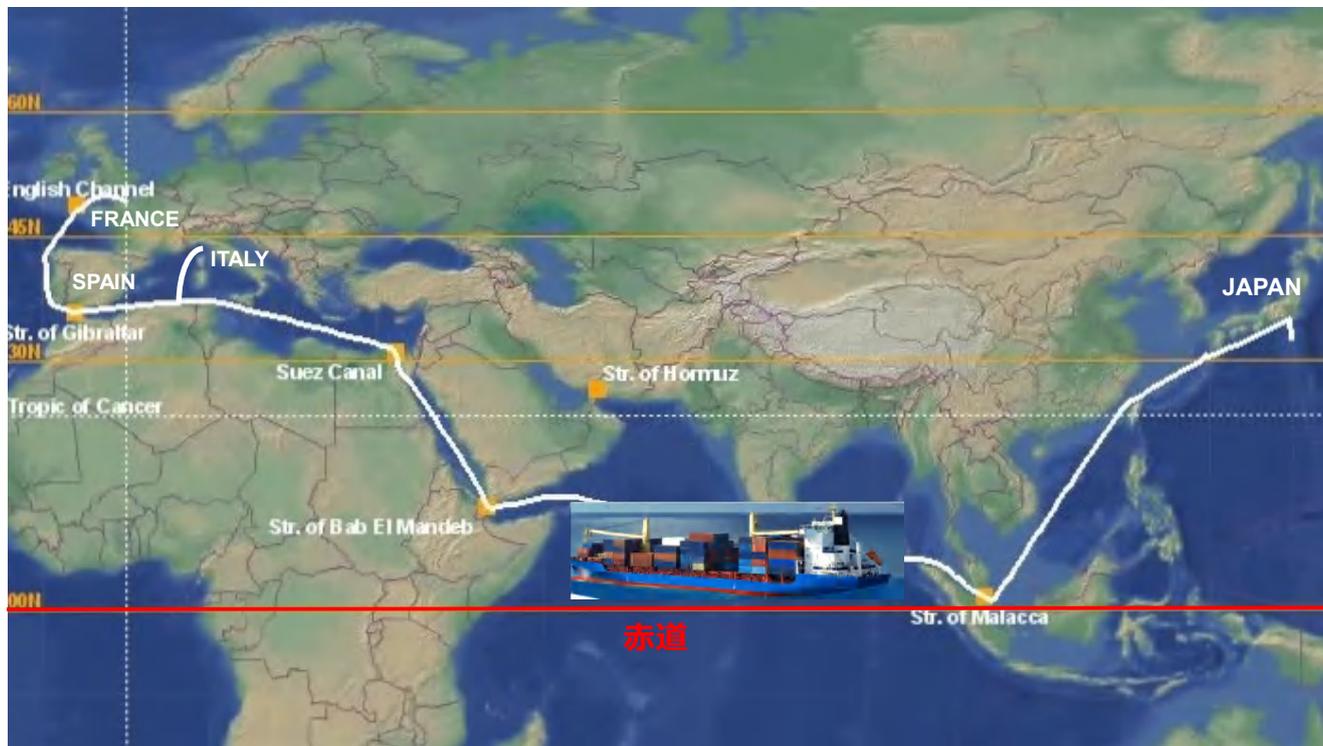


## 徹底した品質管理【定温輸入・定温保管】に関して

弊社はワインの専門インポーターとして、全てのワインを輸入する際に温度管理が出来るリーファーコンテナを利用しています。現地のワイナリーよりピックアップするタイミングから空調を入れ、委託先の定温倉庫に入るまで空調のスイッチを切らずに輸送しています。



ドライコンテナの場合、赤道付近を通るヨーロッパ航路においては、輸送中の気温上昇や夏場の暑い時期にヤードで待機する数日でコンテナ内の温度が上昇し(50℃を超える場合も)ワインの品質を劣化させる危険があります。高温により熱劣化したワインは、香りが出なくなり本来の味わいを損ねます。繊細なワインほど、この熱劣化を避けなければなりません。

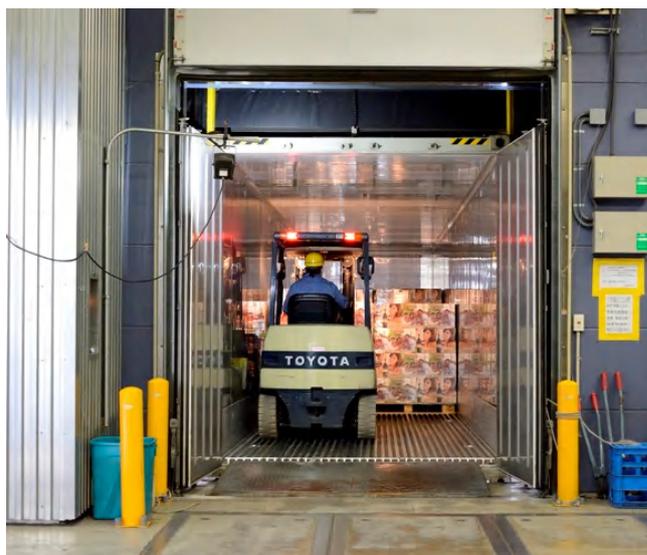


委託先の横浜倉庫(株) 品川埠頭営業所【定温フロアを契約】

入船後に倉庫へ輸送されたリーファーコンテナは、定温倉庫のドック（入口）にバックで付けられ、外気温の影響を避けながらパレット毎に倉庫内へ移動されます。



倉庫のドックに付けられたコンテナ



倉庫内よりコンテナを開け搬入

入庫したワインは、全て一本ずつ検品を行います。ラベルやキャップ等の不良やボトルのキズ、異物等が無いかを委託企業のプロの方々が入念にチェックします。



全てのカートンを開けて品質チェック



赤ワインも入念に電照下で検品

検品が終了したワインは、パレットに積載され倉庫内にて保管されます。倉庫内の温度は、年間を通して17~18℃、湿度は65%前後に設定されています。



温度モニター(17~18℃)



湿度モニター (65%前後)



定温倉庫内の大型の空調機



倉庫内の保管スペース

弊社はワイナリーからお客様にお届けするまで出来る限り温度管理を行い、熱劣化を起こさないよう注意をしています。たとえ、お店で 20℃を超えた状態で置かれていても急激な高温にさらされなければ品質の劣化は起きません（熟成は早まりますが）ので、あまり神経質にならなくても大丈夫です。

今後ご購入されたお客様が美味しいと言って頂けるように日々改善の努力をして参りたいと思っております。

(株)ローヤル オブ ジャパン 輸入事業部