



(共同リリース)

2025年12月1日
全日本空輸株式会社
ナッシュ株式会社

ANAとナッシュの新たな協働により 冷凍食品の空輸体制の最適化とコストダウンを実現 ～2025年12月1日(月)から運用開始～

全日本空輸株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:井上慎一、以下「ANA」)とナッシュ株式会社(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長:田中智也、以下「ナッシュ」)は、冷凍食品の輸送に際し、ANA国内旅客定期便における昼間帯の床下貨物空きスペースを有効活用する取り組みを2025年12月1日(月)に開始いたしました。本取り組みを通じ積載効率を高めることで、輸送コストダウンにつながり、お客様への最大557円の送料値下げ※1も実現しました。

※1: 沖縄地域・100サイズの場合

ANAとナッシュはこれまでも、ANA専用の保冷コンテナをナッシュに貸与し、商品の積荷から空港までの配送を一貫してナッシュで行うシームレスな輸送体制の構築等、さまざまな協働を行ってまいりました。工場からお客様のもとまで途切れない一貫したコールドチェーン※2の構築を通じて、さらなる品質向上を図るとともに、物流における地域格差の是正にも貢献してまいります。

※2: 温度管理が必要な商品を生産から消費まで一貫して低温状態に保つ物流の仕組み



■本取り組みのポイント

＜新たな協働＞

・昼間便の空きスペースの活用によりコストダウンを実現

国内旅客定期便における昼間帯の床下貨物空きスペースを有効活用することで、積載効率を向上させ、輸送単価を抑えることが可能となります。北海道向けの輸送については、これまで早朝の直行便を利用していましたが、羽田経由で昼間帯の空きスペースを活用することで、従来よりも低額な料金を提示できるようになりました。沖縄向けについては、これまで通り昼間便を利用しつつ、積載効率を上げることでさらなる輸送コストの削減を実現します。

＜継続した取り組み＞

・ANAのコンテナ貸与で積荷体制を確立

ANAが専用の保冷コンテナを貸与し、ナッシュが自社で積荷を行う体制を確立。これにより、中間工程での商品の無駄な積み下ろしが削減され、航空貨物における配送効率や保冷効果を最大限に高めることができ、物流工程全体の最適化を実現しました。

・保冷性能の高い国内製コンテナを利用し、品質を担保

使用する国内製冷凍用コンテナは高断熱で保冷性に優れており、工場から一定温度で輸送が可能。温度変化による商品の品質劣化を防ぎます。

・一貫コールドチェーンの構築で、安定した全国配送を実現

工場→倉庫→空港までの工程を連携させた一貫体制により、品質維持だけでなく、空輸のメリットを生かした天候や季節変動に左右されにくい安定的な配送を実現しています。

**■これまでの取り組みと今後の展開**

ANAとナッシュは、北海道と沖縄地域における冷凍食品の安定的かつ高品質な輸送※3※4のほか、送料の地域格差の是正を目指し、2023年から協働で航空輸送ネットワークの構築に取り組んでまいりました。今回の新たな協働では、これまで以上に高品質な輸送が可能となるとともに、最大557円の送料値下げも実現しました。

また、ANAは、「物流の2024年問題」への対応策として、昼間便の空きスペースを有効活用する「新モーダルシフト」の推進に取り組んでいます。今後も、旅客便を使用した長距離スピード輸送を他のエリアにも積極的に広げていくなど、両社の連携を一層強化することで、物流問題の解決の一助となるよう貢献してまいります。

※3: [2023年11月21日プレスリリース](#)

※4: [2024年4月5日プレスリリース](#)

【お問い合わせ先】

ANA 広報部 TEL: 03-6735-1111

ナッシュ株式会社 広報 TEL: 050-1706-0145