

施設概要

名称	部分肉流通施設G棟（卸売取引施設）																																							
構造	鉄筋コンクリート造																																							
建築面積	7,372㎡（高さ17.5m）																																							
延べ床面積	10,278㎡	1階 7,509㎡																																						
		2階 650㎡																																						
		3階 1,986㎡																																						
		4階 133㎡																																						
規模	地上4階建	1階 テナントエリア・管理エリア・食堂																																						
		2階 管理エリア・メンテナンスエリア																																						
		3階 テナントエリア・管理エリア																																						
		4階 メンテナンス倉庫等																																						
構成	①卸売取引施設（テナントエリア）	ア 小間数	合計 22 小間（うち加工タイプ 10 小間、物流タイプ 12 小間）																																					
		イ 標準小間の面積等	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>事務室</th> <th>加工室</th> <th>冷蔵庫</th> <th>冷凍庫</th> <th>荷捌室</th> <th>バス</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">加工タイプ</td> <td>28</td> <td>85</td> <td>64</td> <td>—</td> <td>43</td> <td>104</td> <td>324</td> </tr> <tr> <td>2.7</td> <td>3.5</td> <td>5.0</td> <td>—</td> <td>5.0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">物流タイプ</td> <td>28</td> <td>—</td> <td>101</td> <td>48</td> <td>43</td> <td>104</td> <td>324</td> </tr> <tr> <td>2.7</td> <td>—</td> <td>5.0</td> <td>5.0</td> <td>5.0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※間口 8m 上段は面積(㎡)・下段は高さ(m)</p>	区分	事務室	加工室	冷蔵庫	冷凍庫	荷捌室	バス	合計	加工タイプ	28	85	64	—	43	104	324	2.7	3.5	5.0	—	5.0			物流タイプ	28	—	101	48	43	104	324	2.7	—	5.0	5.0	5.0	
	区分	事務室	加工室	冷蔵庫	冷凍庫	荷捌室	バス	合計																																
	加工タイプ	28	85	64	—	43	104	324																																
		2.7	3.5	5.0	—	5.0																																		
物流タイプ	28	—	101	48	43	104	324																																	
	2.7	—	5.0	5.0	5.0																																			
ウ 各部屋の温度帯	加工室 10℃以下、冷蔵庫 0～5℃、冷凍庫 -25℃、荷捌室 10℃以下																																							
②管理施設（管理エリア）	ア センター事務室																																							
	イ 管理会社 [STKファシリティ(株) 設備保守・警備・清掃等業務]																																							
③福利厚生施設食堂（どん八）																																								

アクセス

首都圏への抜群の立地条件

東扇島を本拠とする川崎センターは、首都高速湾岸線の東扇島I.Cから至近距離に位置します。

羽田空港、東京港・川崎港・横浜港など空路・海路・陸路のアクセスに恵まれ、首都圏の流通拠点として抜群の立地です。



お車の場合：首都高速湾岸線東扇島I.Cから約3分
 バスの場合：JR川崎駅東口 市バス12番乗場より「川05系統・東扇島循環」にて「日本食肉流通センター」バス停下車徒歩すぐ(乗車時間約27分)

公益財団法人日本食肉流通センター



部分肉流通施設C～F棟に加えて
新施設G棟が登場！



最新の衛生管理システムを備えた日本食肉流通センター新施設「G棟」の誕生！

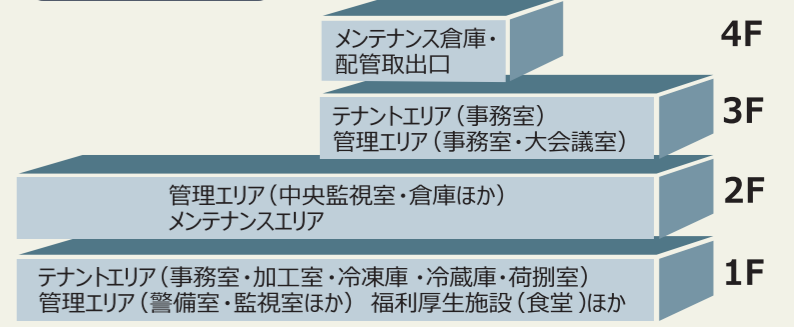


G棟の特長

- 事務室・加工室・冷蔵室・荷捌室をワンフロアに配置**
使い勝手に留意した動線計画により作業効率UP！
- HACCPに対応した高度な衛生管理システム**
結露防止のための最新の除湿機を設置、また陽圧換気システムの導入など。
- センター施設で初のメンテナンスエリアを設置**
2階に広大なメンテナンスエリア(点検歩廊)を設置、テナントエリアに入らずに容易に設備点検・修理が可能。



フロア紹介



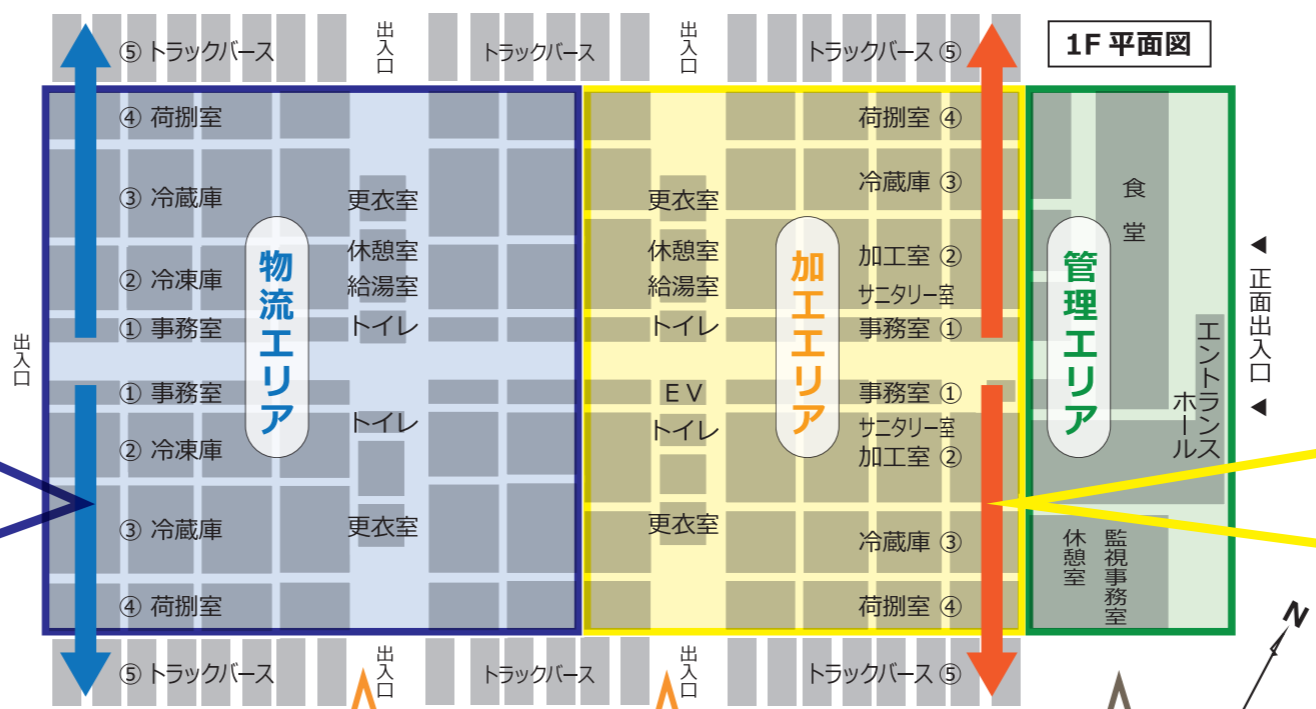
物流エリア(標準タイプ)

事務室から冷凍庫→冷蔵室→荷捌室・トラックバースが専用一体ワンフロアに配置

- ①事務室**
・OAフロア採用の事務室28㎡
- ②冷凍庫**
・240㎡(幅8m×奥行6m×高さ5m)の収容能力
・室内温度-25℃
・冷凍庫の防熱扉は、圧力調整装置付
- ③冷蔵室**
・505㎡(幅8m×奥行12.6m×高さ5m)の収容能力
・室内温度0~5℃
・冷蔵庫の防熱扉は、圧力調整装置付
- ④荷捌室**
・外気侵入防止のための陽圧換気システムを導入
・室内温度10℃以下
- ⑤トラックバース**
・大型車2台が同時接車可能な大型トラックバース
・密閉型ドックシェルター

1F

全22小間を利用する出店者が物流・加工業務を行うテナントエリア、施設や設備の管理を行う管理エリアや福利厚生施設として食堂を備える。各小間の天井裏には結露防止設備を設置し、建物の劣化を防止。2階にこれらを容易に点検できるメンテナンスエリア。



共用部分

施設内従事者のための共用の休憩室、給湯室を完備。更衣室にロッカー(有料)を設置。

福利厚生施設 食堂「どん八」

福利厚生施設である食堂(どん八)がG棟に移転。

1・2F

1階の管理エリアは警備室・監視室・倉庫などを備える。センター運営の中核である監視設備は高潮・洪水などの災害を避けるため2階に設置。

24時間、365日の管理体制

冷蔵庫などの温度管理ができる監視システムにより24時間365日監視。設備の故障に対する万全の保守体制、不審者等に対応する警備体制などセンター全体の管理を行う。

3F

オプション事務室・倉庫を備えたテナントエリア。他にセンター事務室・会議室など。また、コンピュータールームを備える。

ここから部分肉取引情報を発信

首都圏・中京圏・近畿圏・九州の部分肉取引情報がオンラインで日々センターのサーバーに集積。厳格なセキュリティの下、部分肉価格等が算定され、全国に公表される。

加工エリア(標準タイプ)

事務室・加工室・冷蔵室・荷捌室が一体でワンウェイ動線によるHACCP対応可能

- ①事務室**
・OAフロア採用の事務室28㎡
- ②加工室**
・各加工室に専用のサンタリー室を完備
・各加工室に除湿機を設置
・高さ1.8mのステンレス腰壁や床面のコーナーR構造
・室内温度10℃以下
- ③冷蔵室**
・320㎡(幅8m×奥行8m×高さ5m)の収容能力
・室内温度0~5℃
・冷蔵庫の防熱扉は、圧力調整装置付
- ④荷捌室**
・外気侵入防止のための陽圧換気システムを導入
・室内温度10℃以下
- ⑤トラックバース**
・大型車2台が同時接車可能な大型トラックバース
・密閉型ドックシェルター