

I. 100% REEFER

生産者の蔵元からお客様のお手元に届くまで、年間を通じ全ての輸送過程において、100%リーファー・コンディションでお届けします。



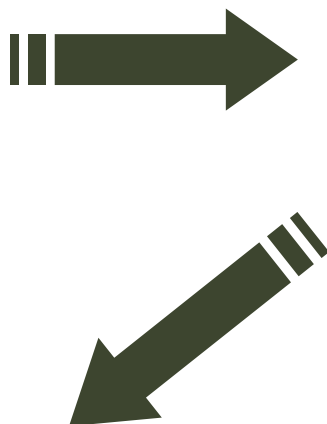
100%

REEFER®



① ドメヌでのピックアップ

102 生産者全てにおいて、通年 100%リーファートラックを利用。(*1)



② コンテナ積み込み用倉庫

ドック式の通年リーファー倉庫において、コンテナへの積み込みをしております。もちろん、積み込むのは通年リーファー・コンテナです。



③ 100% プラグイン

港へと向かうトレーラーもプラグ装備の車を手配。現在の当社規模で、年間 500~600 万円という目に見えないコストを負担しております。(*2)



④ コンテナヤードにおけるプラグイン

コンテナヤードに到着してからも、通年 100%プラグイン。祝祭日によっては、最長1週間にわたるヤードでのポジショニング時の保管も万全を期しています。(*2)

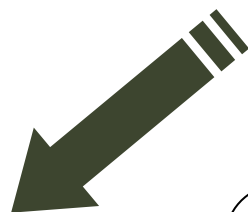


⑤ 航海中のプラグイン

当然ながら航海中もプラグインの状態です。もちろん、一般的にリーファーコンテナで運ばれることの少ないチリワインにおいても 100%リーファーコンテナを手配しています。(*3)

⇒ 北廻り航路は、冬のマイナス気温による低温劣化のリスク、また通年マラッカ海峡(赤道)付近通過による高温劣化のリスクを伴います。

弊社では、インシュレイテッド・コンテナ(断熱材のような布を巻きつけて外部の温度変化を受けにくくする方法)、ドライ・コンテナは一切使用しておりません。



ドライ・コンテナについて

ドライ・コンテナを使用する場合、船上でのアンダーデッキ、又はビロウ・シー・レベル (below sea level) は、確かに指定できますが、コンテナを積んだトレーラーの並び順、及び、左右のウエイトバランス等で、必ずしも指定通りにならないケースが多いようです。

(*1) 現地集荷には、ほとんどのインポーターが夏場のみ使用する機会が多いといわれるリーファー・トラック。弊社では 1 年を通じて 100%リーファー・トラックを使用しています。

(*2) ほとんどのインポーターが、コンテナヤードに向かう車中~ヤードでのポジショニング時に、プラグインしていないと言われています。弊社では 100%プラグインしています。

(*3) チリにおいては、20フィーターサイズのリーファー・コンテナの供給が少なく、また 15℃台での小口サービス(LCL)もないため、多くの業者がドライ・コンテナを利用するしかないのが現状です。



⑥ 日本国内倉庫について 《100%リーファーです》

ドッグ式

温度：15℃

湿度：60%

作業場温度：18℃

⇒ 作業場温度について

ラベル貼り作業は、パート女性や外国人労働者によるケースがほとんどです。就労規定問題、また長時間の立ち仕事ゆえ、リーファー倉庫であつても作業だけは暖かいドライスペースで行われる場合がほとんどです。



通関について

《100%倉入れ後の通関》

保税資格をもつ倉庫ゆえ、コンテナ・ヤードに貨物を滞留させることなく、荷揚げ後すぐ貨物を引き取ります。そこで品質を確保してから通関に入ります。コンテナ・ヤードでのヤード通関は一切行っておりません。

⑦ 国内配送

《通年リーファーでお届けしております》

(*4)

主な配送業者

リーファー・システム・ジャパン

ヤマト運輸 クール便

(*4) ごく一部、リーファー・サービスを行えない地域につきましては、ドライでの配送もごございます。

ドッグ式倉庫とは

港湾労働者は協定で守られるため、デバン作業中に昼休みになることもあり、開放式のプラットフォームはリスクを伴います。

よって、ドッグ式の重要性は高品質ワインには欠かせません。

倉庫内湿度について

本来の理想湿度は80%ですが、カートンやラベル等へのカビを防ぎ、且つ、多湿状態を維持するため、最大値を60%としています。(5年程度の保存には全く問題ありません)



上写真) 横浜市港湾局サイトマップより抜粋
コンテナ・ヤードに貨物を滞留させる「ヤード通関」は一切行っておりません。

「全てはお客様と造り手のために」

～ 現地の味わいそのままに～

あらゆるワインの中でも、とりわけ繊細な味わいが重要なブルゴーニュ・ワイン。もし他ルートの同一ヴァンテージのワインを比べて頂いたとしたら、特に「酸のフレッシュ感」において大きなニュアンスの違いをおわかり頂けるでしょう。又、弊社のチリワインを利いていただくと、一般的な「酸がないのっぺりとしたワイン」というイメージも覆るでしょう。これら厳格な管理の下、私たちは、お客様そして生産者の「笑顔」のために、最大限の努力を尽くしてまいります。



ヴァンパシオン 2007年6月 新規移転先倉庫

日本埠頭倉庫 (横浜 大黒ふ頭)



最強度の耐震構造



大地震に耐えるよう、横浜市によって特別に建てられた集合倉庫、YCC 内にあります。

倉庫からの風景



コンテナ・ヤードからすぐの距離。品質劣化のリスク“ゼロ”。

(左) ドック式 (外観) (右) デバン中、カーテン密閉状態

デバン作業時には、外気に触れないよう、カーテンをしっかりと広げ、密閉させます。



15℃に設定された 倉庫内温度計



デバン作業中も下写真の通りリーファー・プラグをインにさせたまま作業を行います。



上) コンテナ後部にあるリーファー装備



上) リーファー・コンテナのプラグがインされた状態

コンテナ付けされた保税倉庫内部からの写真



デバン作業後のリーファー・コンテナ内



コンテナ奥の通気孔と床溝から冷たい空気を循環させる仕組み



加湿一体型

天井に取り付けられた、加湿一体型の赤い布の列。布の内部から湿った冷気を放出する。

多くのトップ・ドメynaが構えるセラー同様、エアコンも直接風が当たらぬよう配慮された設計。
⇒赤い布に冷たい風を送り込み、布の内部から湿った冷気が放出される仕組み。
*一般的に、大型クーラーを設備している低温倉庫でも、加湿が水を散布、または、加湿だけ別途設置しているのが多くの例。

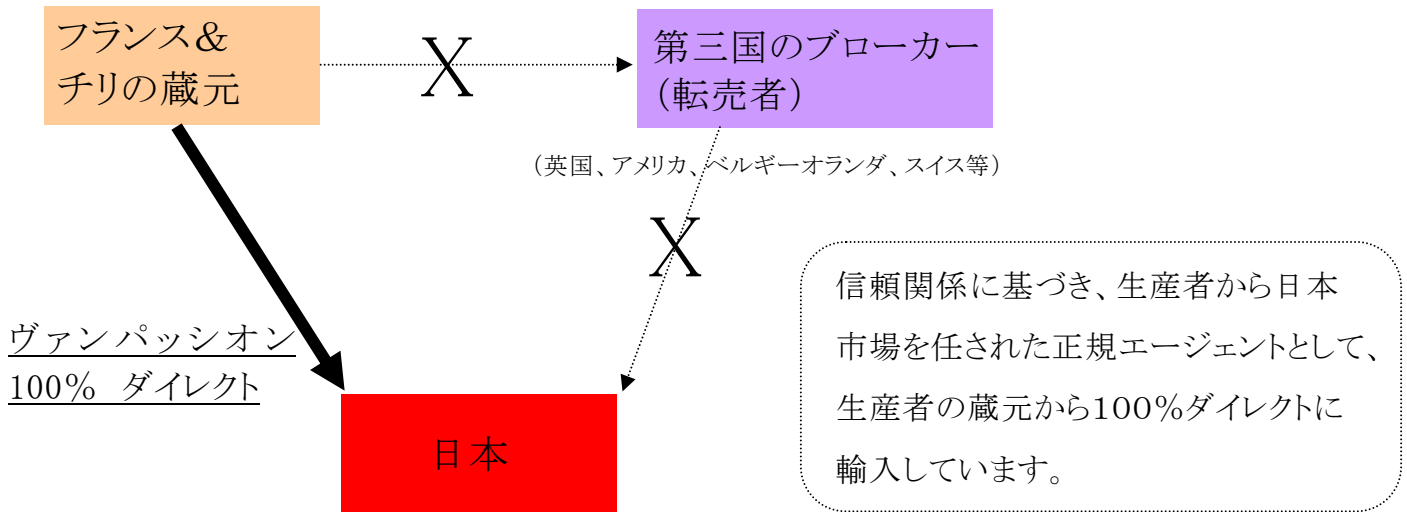


II. 100% 生産者蔵出し

蔵出しの正規品のみを取り扱っております。
(第三国経由の並行ワインは取り扱っておりません)



正規エージェントゆえの厳格なクオリティ・コントロール



- 第三国を経由した場合、いくらインポーターが輸送段階における品質管理を保証しても、お客様に万全なワインをお届けできるとは言えません。「1本100万円のワインであっても、劣化していれば 1,000 円のワインにも劣る」と言われる通り、消費者の視点に立った考え方を、我々は忠実に守ってゆきます。
- 小規模生産者は、各市場において、自らのワインが、人と人との関係で「真心」を込めて売られてゆくことを切に望んでいます。もちろん、自らの知らぬルートで、本来美味しいはずのワインが劣化した状態で流通してしまうことを最も遺憾に思っています。我々がQC(クオリティ・コントロール)にこだわるのは、消費者のみならず、1年に1度丹精を込めてワインを造ってくれる生産者の想いを尊重するためでもあります。

もう1つのクオリティ・コントロール “優れた小売店様と共に”

ワインを命ある物のように、大切にお取り扱い下さるショップ様のみとお取引させていただいております。

2007年現在、日本全国で酒販小売免許を保持している小売店は約7万軒あると言われておりますが、弊社では、その内の約150社の小売店様のみとお取引しております。

ワインをまるで生鮮食品や命ある物のようにお取り扱い下さる小売店様の存在なしには、「生産者から消費者の皆様へ現地の味わいそのままにお届けする」という私達のポリシーを果たすことはできません。

私たちヴァンパッションは、生産者、そして消費者の方々のため、商業的な規模を目指したマス流通ではなく、「お互いに顔の見える流通」を心がけております。

～ 全てはおお客様と造り手のために～

「現地の味わい そのままに」

