

コア企業：(株)グリーンパートナー（豊頃町：野菜卸売業）

連携企業等：(株)ティーピーパック、(有)星澤フードサービス、

(有)香彩園企画、アイビック食品(株)、

ホクレン農業協同組合連合会、(株)菱食、日本製粉(株)

12

事業計画の概要：

北海道産食材を過熱水蒸気加工・殺菌により、素材本来の食感・栄養価・味・彩りを保持したまま、最終調理直前のキット食材として全国展開

～あと一手間で手軽に調理できる“ready to cook”食材キット～

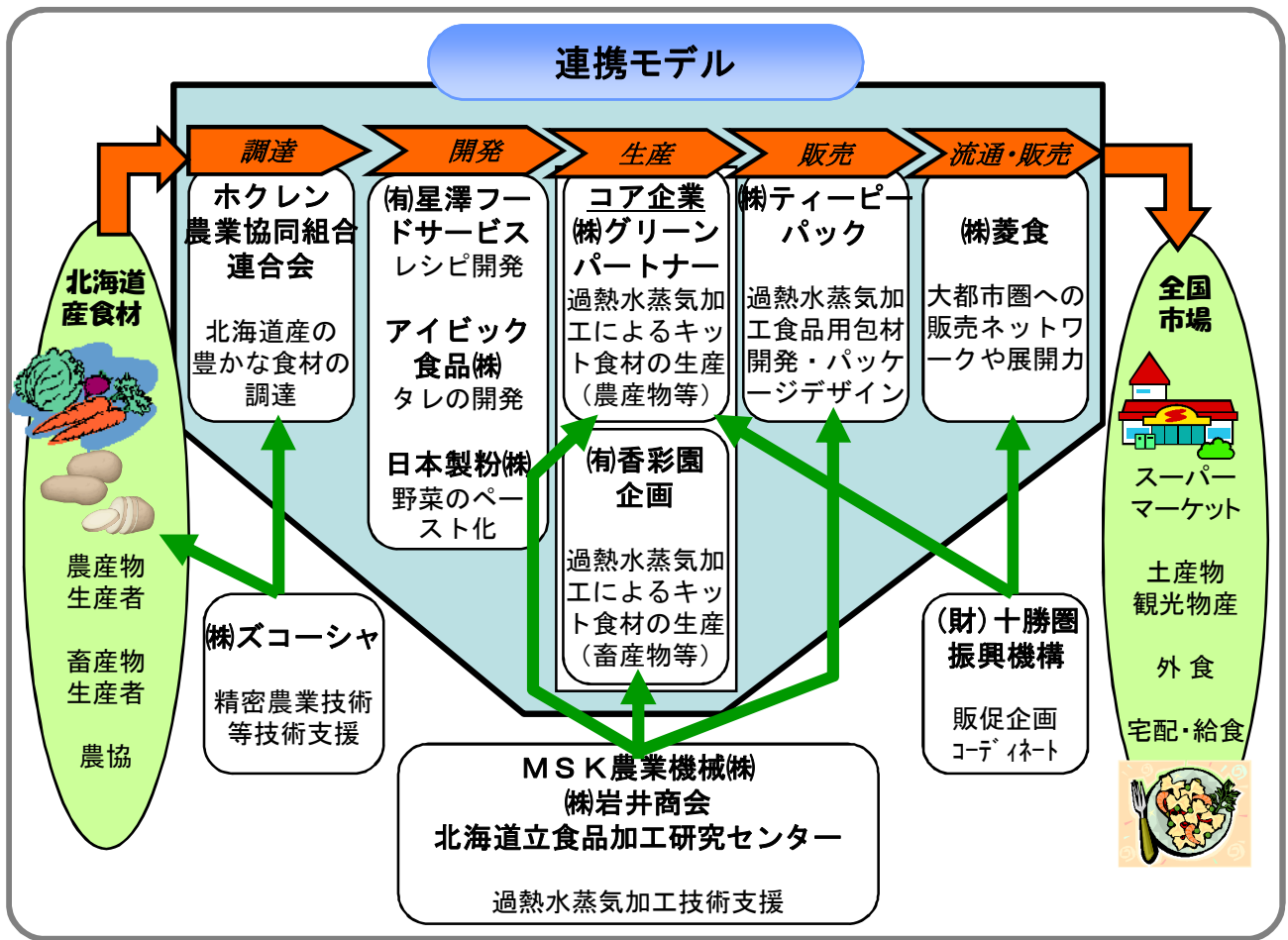
1. 日本の食品市場では、高齢化、女性の社会進出、単身世帯の増加などライフスタイルの多様化に伴って、中食(なかしょく)といわれる総菜や弁当などの調理済み食品が増加している。
2. コア企業である(株)グリーンパートナーは、北海道の豊かな農産物を「常圧過熱水蒸気加工」及び「常圧殺菌」により、**素材本来の食感・栄養価・味・彩りを保持したまま、最終消費直前のキット食材に加工する技術を開発した。**
3. 新連携計画では、各自の強みを活かし、**チームによる戦略的マーチャンダイジング**を行い全国展開を図る。
 - ①(株)グリーンパートナーは、キット食材を生産するほか、常圧過熱水蒸気加工技術・常温殺菌技術の高度化や加工対象食材の拡大を目指した研究開発を行う。また、公的試験研究機関と連携して、**賞味期限を30日へ長期化**するための技術開発を行う。
 - ②ホクレン農業協同組合連合会は、**安心・安全で豊かな農産物を調達**する。
 - ③(有)星澤フードサービスは、著名な料理研究家・星澤幸子が**素人でも手軽にプロの味を出すことができるレシピ**を開発する。
 - ④(有)香彩園企画は、**畜産系素材の過熱水蒸気加工のノウハウ**を活かした加工食品を生産する。
 - ⑤(株)ティーピーパックは、**特殊包装が要求される過熱水蒸気加工食品の包材開発・パッケージデザイン**を行い、加えて、販促物のデザインも行う。
 - ⑥アイビック食品(株)は、**道産野菜を主としたタレ**を開発する。
 - ⑦(株)菱食は、既存の物流網により**売り場への提案**を行い、商品の事業展開をすすめる。
 - ⑧日本製粉(株)は、道産野菜を原料とした**ペーストの製造開発**を行う。
4. **スーパー向け家庭用惣菜キットや惣菜バックヤードで調理する惣菜キット、観光土産、外食産業向け惣菜キット、宅配用惣菜キット**を、段階的に開発販売し、全国マーケットへ展開する。

■食品加工プロセス



■調理・販売プロセス





連携効果

北海道産の加工食品をチームによる戦略的マーチャライジングによって供給するシステムを構築する。
 →道産食材調達
 →レシピ開発
 →過熱水蒸気加工
 →包材開発、販促
 →販売・流通

新事業

北海道産食材を過熱水蒸気加工・殺菌により、素材本来の食感・栄養価・味・彩りを保持したまま全国市場へ展開する。

市場性

- 市場ターゲットは、スーパー、土産物・観光物産市場、外食、宅配・給食市場。
- 大手流通業者の強力な販売力により全国展開。

支援メニュー

【支援金融機関】 北洋銀行、中小企業金融公庫

- 【活用(予定)支援メニュー】** ①政府系金融機関の低利融資 ②信用保証の特例 ③補助金
 ④設備投資減税

コア企業の会社概要

企業名・代表者	(株)グリーンパートナー 代表取締役 高田清俊	
所在地	中川郡豊頃町茂岩栄町32番地	
創立	平成9年5月	
資本金・従業員数	1,000万円	7名
TEL/FAX	01557-9-5582	01557-9-5583
e-mail	gp-tokachi@gray.plala.or.jp	
URL	http://www.green-partner.com	