

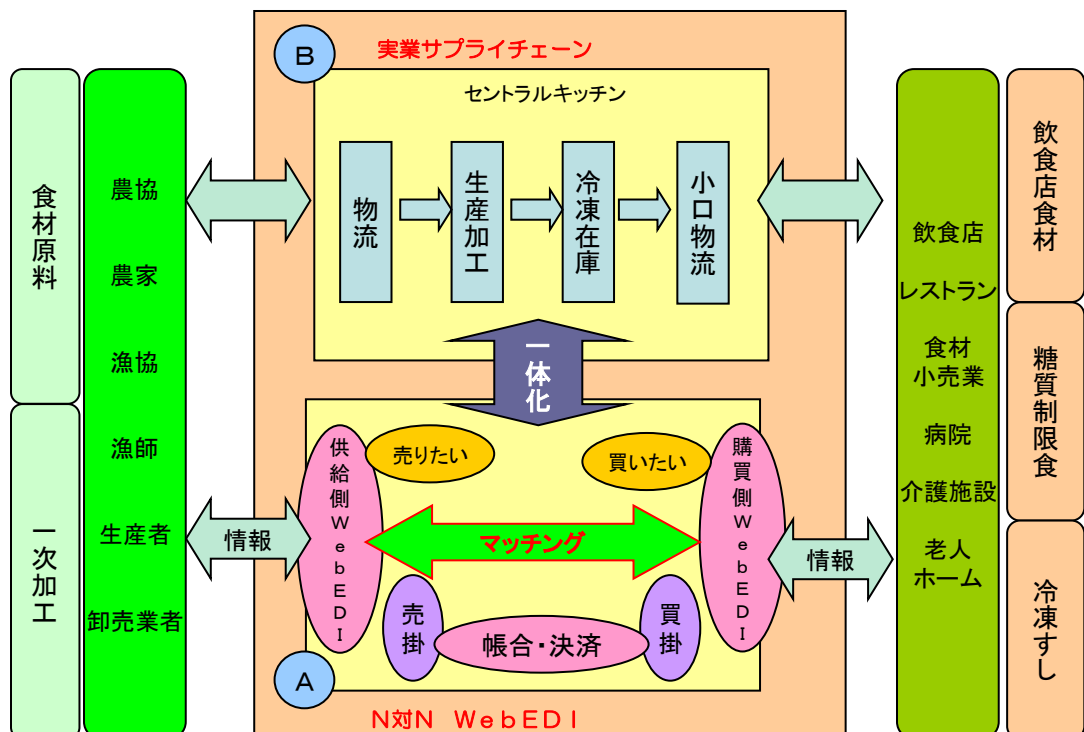
コア企業：株式会社小樽フィッシャーマンズキッチン（札幌市：冷凍調理食品製造業）

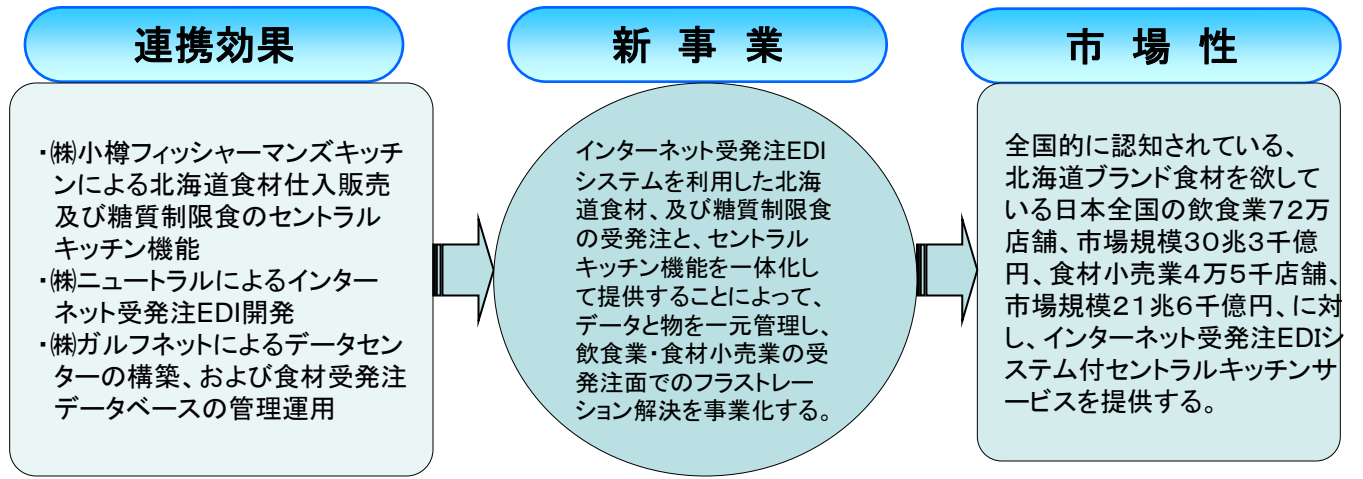
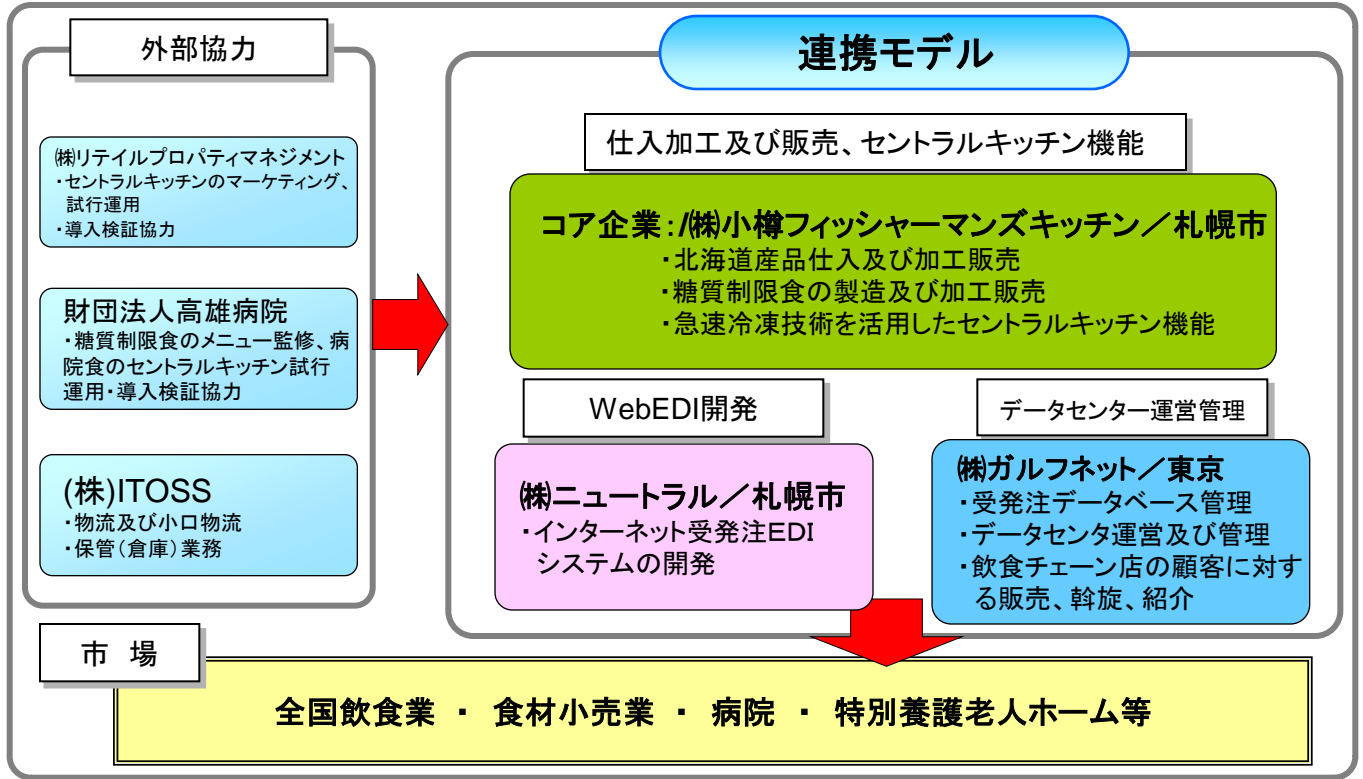
連携企業等：株式会社ニュートラル

株式会社ガルフネット

事業計画の概要：多対多のWebEDI機能と、実業であるサプライチェーンの二つ機能を一体化し、北海道ブランドの食材をセントラルキッチンとして提供するサービスの事業化

1. 飲食業界は食材等受発注に係る事務及び調理技術者の確保、健康志向等に対するメニュー開発等、多くのコストに係る課題を抱えている。また、小規模飲食チェーン店等は上記コスト要因に加え、歩留まり向上、店舗スペースの効率化等に対する解決策が模索されている。その解決手段の一として簡易な調理等で提供できる美味しい冷凍食品及び良質な食材を適時安定的に供給するセントラルキッチンへのニーズが年々高まりを見せている。
2. 株式会社小樽フィッシャーマンズキッチンは、食材に対する冷凍障害を最小限にとどめる卓越した急速冷凍技術を有し、生鮮食品及び日本ものづくり大賞等各種の賞を受賞した冷凍寿司をはじめとする凍結食材のメニュー開発及び提供を行っている。  
この急速凍結技術は、マイナス70度環境での冷媒接触等により達成された独自技術であり、一時冷凍はもとより、解凍後の加工及び加工品の冷凍後においても組織破壊を最小限に抑えるものであり従来の冷凍技術とは一線を画するものである。
3. 本事業では、北海道の美味しい一次産品を「そのまま凍結」あるいは「加工して凍結」した食品を製造して販売するものである。更に、単なる冷凍食品ではなく、飲食店等消費側で差別化商品となり得る高付加価値商品群を開発・製造・販売すると共に、そこに糖質制限食というあらたなカテゴリーを創造して、外食産業における健康志向ラインナップを育てていくものである。これにより、ユーザーである飲食店等は、あたかも自社のセントラルキッチンを活用するかのように、本事業における商品及びサービスを活用することが可能となる。加えて、提供する仕組み（インフラ）として、WebEDIをベースに産地と需要家の直接取引等を含むIT機能と、物流（3PL）も組み込んだ流通機能を整備する。これらを異業種連携により実現し、これまでにない新しいビジネスモデルを事業化する。
4. コア企業の株式会社小樽フィッシャーマンズキッチンが北海道産食材の仕入れ及びメニュー開発、急速冷凍技術を活用したセントラルキッチン機能整備を行い、連携体の株式会社ニュートラルがWebEDIシステムを開発、受発注データベースの運営及び管理を株式会社ガルフネットが担う。





## 支援メニュー

【支援金融機関】 北洋銀行、日本政策金融公庫  
 【活用(予定)支援メニュー】 補助金、低利融資、IPA他

## コア企業の会社概要

企業名・代表者	(株)小樽フィッシャーマンズキッチン 代表取締役 石川 純一	
所在地	札幌市中央区南1条西9丁目1番地15号	
創立	平成20年9月16日	
資本金・従業員数	900万円	26名
T E L / F A X	0133-71-2221	0133-71-2223
e - m a i l	info@ofk-jp.com	
U R L	www.ofk-jp.com	