

日本經濟新聞

9月25日

金曜日

発行所 日本経済新聞社
 東京本社 (03)3270-0251
 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7
 大阪本社 (06)7639-7111
 名古屋支社 (052)243-3311
 西部支社 (092)473-3300
 (011)281-3211

月島機械

www.tsk-g.co.jp

日経電子版
<https://www.nikkei.com/>
 新聞購読のお申し込み
<https://www.nikkei4946.com/>
 ご購読・お問い合わせ
 ☎ 0120-21-4946(00-21:00)
<https://support.nikkei.com/>

環境技術で世界に貢献する

の逆風となつた。
 品は全国的なブームとなつておらず、事業継続に悩む店主にアピールする。
 北海道は2月末に新型コロナで外出自粛が呼びかけられ政府の緊急事態宣言が解かれたのも遅かった。売り上げを補うため物販に参入したい飲食店は多かつたが、独力で味が良く長期保管に耐えられる商品を作るのにはハードルが高かつた。

(向野嶋)

（向野嶋）
 ューをレトルト食品として再現するビジネスも温めている。カップ麺やカレー、即席ラーメンなど店名を冠した加工食

コロナウイルス禍でOEM（相手先ブランドによる生産）の物販商品の開発に力を入れてきた。試作用キッキンを貸し出し、同社の担当者と店側が二人三脚で店の味を再現。調味料や総菜、レトルト食品まで幅広く試作して販促まで面倒を見る「丸ごと支援」が特徴だ。数日で開発でき、小ロットから対応してきた。通販用の長期保管でき

る商品の開発だけではなく、パッケージデザインを引き受けたり、テークアウトや通販の情報をまとめたガイドブックを制作してホームページで公開したりして顧客の要望に細かく応じてきた。アクトや通販の情報を探してホームページで公開したりして顧客の要望に細かく応じてきた。アクトや通販の情報をまとめたガイドブックを制作してホームページで公開したりして顧客の要望に細かく応じてきた。

同社は「食の北海道遺産プロジェクト」として、新事業が軌道に乗れば跡継ぎのいない店や閉店してしまった名店のメニューをレトルト食品として再現するビジネスも温めている。カップ麺やカレー、即席ラーメンなど店名を冠した加工食

第一弾として札幌の中華「布袋」のチャーハンや欧風カレー「クロック」のレトルトカレー、ハンバーグ専門店「ノースコンチネント」の関連商品を商品化する。飲食店との交渉やCF企画はトリプルワン（札幌市）が担当。飲食店に

飲食店と共同でアイデアやデザインを企画し、供する「購入型CF」を年内に始める。トリプルワンは札幌市による飲食店支援のCFでも企画を請負っており、7～9月だけで約8億円を集めた実績がある。飲食店に

（伊藤翔太社長）
 第一弾として札幌の中華「布袋」のチャーハンや欧風カレー「クロック」のレトルトカレー、ハンバーグ専門店「ノースコンチネント」の関連商品を商品化する。飲食店との交渉やCF企画はトリプルワン（札幌市）が担当。飲食店に

飲食店と共同でアイデアやデザインを企画し、供する「購入型CF」を年内に始める。トリプルワンは札幌市による飲食店支援のCFでも企画を請負っており、7～9月だけで約8億円を集めた実績がある。飲食店に

（伊藤翔太社長）

アイビック食品、一貫支援強化

試験販売、サツドラ店頭で

とつて経験のない新しい販促手法を「軌道に乗れば来年にも全道に広げたい」（同社の伊藤翔太社長）と考えた。

飲食店がテークアウトや通販に参入する際には商品の開発コストだけではなく、販路を持たない地

場の店には知名度が壁となってきた。共同開発し

た商品は宣伝も兼ねて定期間、サツポロドラ

グストアの店舗で販売できる。飲食店が同意す

れば札幌のギフトショップやサツドラ店舗での繼

続販売も可能という。

サツドラの店舗で試験販売する（札幌市内のサツ

だし・たれ製造のアイビック食品（札幌市）はテークアウトや通販への参入を目指す地場の飲食店の支援に本腰を入れる。商品開発の資金はインターネット経由のクラウドファンディング（CF）で広く調達し、サツポロドラッグストアの店舗で試験販売する。

飲食店のテークアウト・通販参入

商品開発資金、ネット調達



サツドラの店舗で試験販売する（札幌市内のサツ